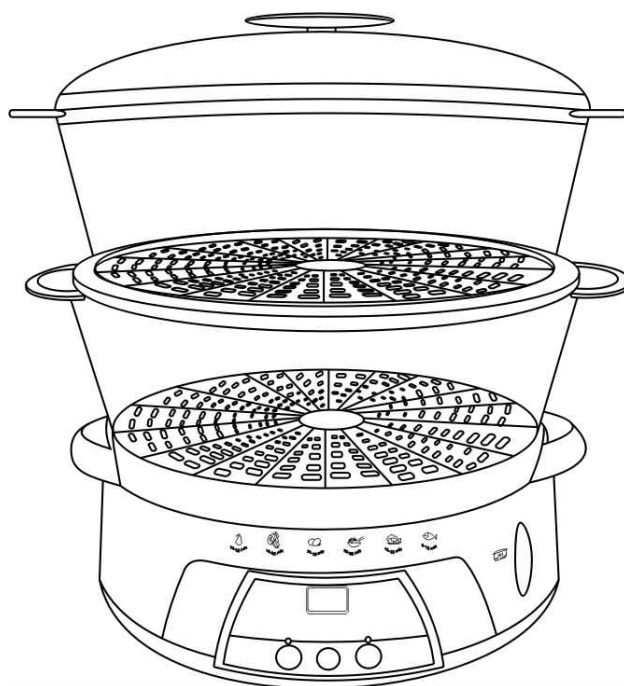


GB	FOOD STEAMER.....	4
RUS	ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ.....	6
CZ	PAŘÁK.....	9
BG	УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА.....	11
PL	SZYBKOWAR.....	14
RO	CRATIȚĂ PENTRU FIERT LA ABUR.....	16
UA	ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ.....	19
SCG	ЛОНАЦ ЗА КУВАЊЕ ПΑΡΟΜ.....	21
EST	AURUTI.....	24
LV	TVAIKA KATLS.....	26
LT	GARO VIRYKLĖ.....	29
H	GŐZFŐZŐ.....	31
KZ	БУ ΠΙCΙΡΓΙШИ.....	34
D	DAMPFKOCHTOPF.....	36



GB DESCRIPTION

1. Transparent Lid
2. Top Cooking bowl (optional)
3. Lower Cooking Bowl (Egg Cooking bowl)
4. Egg Cooking bowl
5. Rice bowl
6. Water reservoir
7. Base
8. Drip tray
9. Digital display
10. Water Inlet
11. Cooking instruction on body
12. Power indicator
13. Heating indicator
14. "On/Off" button
15. "+ / -" buttons

CZ POPIS

1. Transparentní poklička
2. Horní parní nádoba
3. Dolní parní nádoba
4. Držák na vejce
5. Mísa na rýži
6. Nádoba na vodu
7. Základna
8. Kondenzátor par
9. Digitální displej
10. Nalévací otvor
11. Praktické rady na tělese spotřebiče
12. Indikátor napájení
13. Indikátor ohřátí
14. Tlačítko "On/Off"
15. Tlačítko "+ / -"

PL OPIS

1. Przezroczysta pokrywa
2. Górny pojemnik parowy
3. Dolny pojemnik parowy
4. Korytko na jaja
5. Czasza do ryżu
6. Zbiornik na wodę
7. Podstawa
8. Podstawka na skropliny
9. Wyświetlacz cyfrowy
10. Otwór do napełnienia wodą
11. Zalecenia dotyczące przyrządzenia potraw na obudowie
12. Wskaźnik zasilania
13. Wskaźnik nagrzania
14. Przycisk "On/Off"
15. Przyciski "+ / -"

UA ОПИС

1. Прозора кришка
2. Верхня парова ємність
3. Нижня парова ємність
4. Лоток для яєць
5. Чаша для рису
6. Резервуар для води
7. База
8. Піддон для збирання конденсату
9. Цифровий дисплей
10. Отвір для наповнення водою
11. Рекомендації по приготуванню на корпусі
12. Індикатор живлення
13. Індикатор нагрівання
14. Кнопка "On/Off"
15. Кнопки "+ / -"

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Прозрачная крышка
2. Верхняя паровая емкость
3. Нижняя паровая емкость
4. Лоток для яиц
5. Чаша для риса
6. Резервуар для воды
7. База
8. Поддон для сбора конденсата
9. Цифровой дисплей
10. Отверстие для наполнения водой
11. Рекомендации по приготовлению на корпусе
12. Индикатор питания
13. Индикатор нагрева
14. Кнопка "On/Off"
15. Кнопки "+ / -"

BG ОПИСАНИЕ

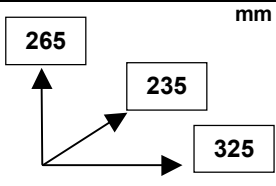
1. Прозрачен капак
2. Горен съд за пара
3. Долен съд за пара
4. Табла за яйца
5. Чаша за ориз
6. Резервоар за вода
7. Блок
8. Табла за събиране на кондензата
9. Цифров дисплей
10. Отвор за заливане на вода
11. Рекомендации за готвене на корпуса
12. Индикатор на захранване
13. Индикатор на нагриване
14. Бутон "On/Off"
15. Бутони "+ / -"

RO DESCRIERE

1. Capac transparent
2. Vas mare pentru aburi
3. Vas mic pentru aburi
4. Tava pentru oua
5. Cupa pentru orez
6. Rezervor de apa
7. Suport/ baza
8. Tava pentru colectarea condensului
9. Display digital
10. Orificiul pentru umplerea cu apa
11. Indicii de preparare de pe carcasa
12. Indicator de alimentare cu curent
13. Indicator de încălzire
14. Buton "On/Off"
15. Butoane "+ / -"

SCG ОПИС

1. Провидан поклопац
2. Горња парна чинија
3. Доња парна чинија
4. Подметач за јаја
5. Чаша за пиринач
6. Резервоар за воду
7. База
8. Ладица за кондензат
9. Дигитални дисплеј
10. Отвор за пуњење водом
11. Препоруке за кување су назначене на кућишту
12. Индикатор напајања
13. Индикатор загревања
14. Дугме "On/Off"
15. Дугмад "+ / -"

~ 230 / 50 Hz	900 W	2.1 / 2.6 kg	
---------------	-------	--------------	---

EST KIRJELDUS

1. Läbipaistev kaas
2. Ülemine auruanum
3. Alumine auruanum
4. Lett munade jaoks
5. Riisikeetmisanum
6. Veereservuaar
7. Alus
8. Kondensvee kogumise alus
9. Digitaalne displei
10. Vee sissevooluava
11. Ettevalmistamise nõuanded korpuse peal
12. Toite märgutuli
13. Kuumenduse märgutuli
14. On/Off nupp
15. + / - nupud

LT APRAŠYMAS

1. Permatomas dangtis
2. Viršutinė garo talpa
3. Apatinė garo talpa
4. Latakas kiaušiniams
5. Puodas ryžiams
6. Vandens rezervuaras
7. Bazė
8. Padugnė kondensato surinkimui
9. Skaitmeninis displejus
10. Skyelė vandens pripiliniui
11. Parošimo rekomendacijos ant korpuso
12. Maitinimo indikatorius
13. Įkaitimo indikatorius
14. Mygtukas "On/Off"
15. Mygtukai "+ / -"

KZ СИПАТТАМА

1. Мөлдiр қақпақ
2. Жоғарғы булы сиым
3. Төменгі булы сиым
4. Жұмыртқаларға арналған тартпа
5. Күрішке арналған тостаған
6. Суға арналған резервуар
7. Негіз
8. Конденсат жинауға арналған тұғырық
9. Цифрлік дисплей
10. Су толтыруға арналған тесік
11. Тұлғадағы даярлау ұсынысы
12. Қорек көзі айғақтауышы
13. Қызу айғақтауышы
14. "On/Off" ноқаты
15. "+ / -" ноқаты



pic.1

LV APRAKSTS

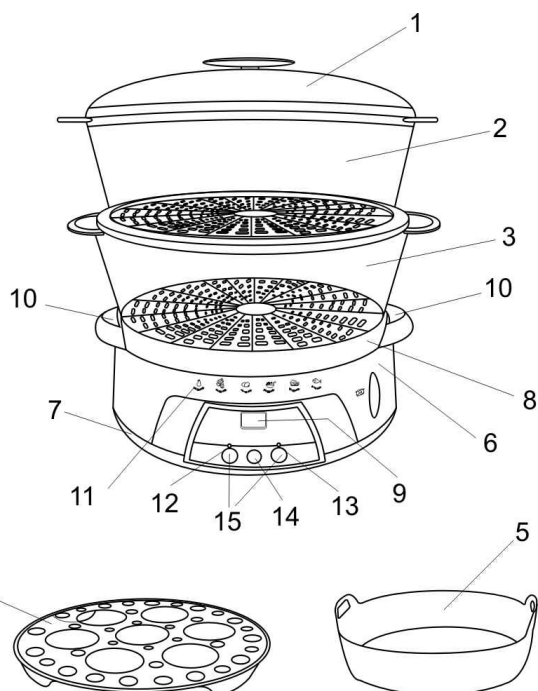
1. Caurspīdīgais vāciņš
2. Augšējā tvaika tīlpne
3. Apakšējā tvaika tīlpne
4. Paplāte olām
5. Bļoda rīsiem
6. Ūdens rezervuārs
7. Bāze
8. Paliktnis kondensāta savākšanai
9. Ciparu displejs
10. Atvērums ūdens uzpildīšanai
11. Gatavošanas rekomendācijas uz korpusa
12. Elektropadeves indikators
13. Iesilšanas indikators
14. Poga "On/Off"
15. Pogas "+ / -"

H LEÍRÁS

1. Átlátszó fedő
2. Felső gőztartály
3. Alsó gőztartály
4. Tojástartó
5. Rizstároló csésze
6. Víztartály
7. Tápegység
8. Kondenzvíznek tervezett alátét
9. Digitális képernyő
10. Vízfeltöltő száj
11. A készülékházon található készítési tanácsok
12. Működési jelzőfény
13. Melegedési jelzőfény
14. "On/Off" gomb
15. "+ / -" gombok

D GARÄTEBESCHREIBUNG

1. Transparenter Deckel
2. Oberer Dampfbehälter
3. Niederer Dampfbehälter
4. Eierkiste
5. Reisschale
6. Wasserbehälter
7. Station
8. Kondensationsgefäß
9. Digitaldisplay
10. Öffnung für Wassereinfüllung
11. Zubereitungstipps am Gehäuse
12. Speisungsanzeige
13. Erwärmungsanzeige
14. "On/Off"-knopf
15. "+ / -"-knopf



GB INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these operating instructions carefully in order to avoid damage due to incorrect use and keep it in a safe place for future references.
- Before first switching on check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- For home use only. Do not use for industrial purposes.
- Always unplug the appliance from the power supply when not in use.
- Do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids. If it has happened, remove the plug from the wall socket immediately and an expert should check the unit before using it again.
- Do not operate the appliance if the cord or the plug is damaged or, if the appliance has been otherwise damaged. In such cases take the appliance to a qualified specialist for check up and/or repair if necessary.
- Ensure that the cord does not hang over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- To disconnect appliance from the power supply pull it out 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.
- You should never leave the appliance not supervised during use.
- Keep the appliance away from children.
- 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 persons.
- Do not operate the appliance while it is empty or without water in the reservoir.
- The food steamer and components are not for use in ovens (microwave, convection or conventional) or on stove-top.
- Be very careful when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into bowl.

BEFORE FIRST USE

- Remove any labels or stickers from appliance.
- Wash thoroughly all bowls and detachable parts in warm, soapy water before first use then rinse and dry carefully.
- Wipe inside the water basin with a damp cloth.

INSTANT STEAM FUNCTION (PIC.1)

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

HOW TO USE FOOD STEAMER

- Place the appliance on a flat, sturdy surface.
- Fill water reservoir with clean water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper and etc. in the water reservoir.
- Place 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. Then place the drip tray on the base.
- Place vegetable, seafood or other foods without sauce or liquid into the steaming bowl. Arrange food in center of bowl. Try not to block steam vents.

RICE BOWL

- Place rice or other foods with sauce or liquid in rice bowl. Cover the lid. Plug into wall outlet. Set timer. When time is over, buzzer will ring and indicator light will go out: steamer switched off automatically. Unplug unit and carefully take off bowls.
- Cooking times are estimates and depend on the quantity, size, and required degree of cooking and temperature of food. Consider all the cooking time given in the following guide as suggested times for double tier steamer.
- Using two bowls you can cook different dishes at the same time. Bear in mind, that flavour and smell of all foods 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 steams.

SETTING TIMER

- Maximum 60 minutes.
- The light will turn off when cooking is completed and the timer will give a signal bell.
- Set necessary time by pressing "+" or "-" buttons.
- Press "ON/OFF" button. The appliance will start operate with green pilot light come on.

ALARM FUNCTION

- After water is added press "ON/OFF" button, system will continue the work.

STOP COOKING

- Press the key "ON/OFF".

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 RICE BOWL and use an aluminum foil to cover.

RICE & GRAINS

- There are many types of rice. Follow specific directions for variety used.
- Accurate measuring of rice and water then combined in rice bowl. Pour specified amount of water in water reservoir. Cover and steam.
- For softer rice, increase 1-2 tablespoons water mixed with rice by the specified amount water on the chart. For firmer rice decrease water mixed with rice by the same amount.
- Check when it should be ready and consistency of rice at minimum time specified for each type, stirring rice at the same time.
- When checking/stirring rice, be careful not to drip the condensate into the rice bowl, which would reduce the quality and flavor of the steamed rice.
- Use only clean water in water reservoir.
- Rice may be seasoned with salt, pepper or butter after steaming.

Type of Rice	Combined in Rice Bowl		Approx. Time (Minutes)
	Amt. Rice	Water	
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 2/3 cups	50-55

VEGETABLES

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

Variety	Weight/Or Number 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
Sprouts		
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-about 6 small	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 with plain or use seasoned butter or margarine, lemon or favorite sauces.
- Adjust steaming times accordingly.

Variety	Weight/Or Number 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/Or 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

- To cook eggs you can use egg cooking bowl.
- Place egg cooking bowl into the steamer, add water and cover by steamer cover. Plug the power supply and the light indicator will go on, after eggs are cooked the indicator will go off and you will hear cooking end signal.

Variety	Weight/Or Number Pieces	Approx. Time (Minute)
In the shell		
– Soft-Cooked	1-7	15-18
– Hard-Cooked	1-7	19-22
“Eggs-in-a-cup”		
Crack raw egg into custard cup, season with salt pepper and butter or margarine, if desired.		
– Soft-Cooked	1-4	10-12
– Hard-Cooked	1-4	12-14
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 food steamer to cool.
- Empty the drip tray and the water basin.
- If there is small amount of water remain inside the water box, you can just upside down the unit and water will comes out from the water inlet.
- Wash lid, drip tray, bowls in warm, soapy water, rinse and dry all parts.
- Clean water basin with soapy water then wipe with 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.
- So, 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 lid, bowls, rice bowl and drip tray during this procedure.
- Plug in and set timer up to 20 minutes. When the timer will ring, unplug cord from outlet. Allow the unit cool completely before empty 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.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания и вилкой, после падения или с другими повреждениями. Для проверки и ремонта обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- 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.
- Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.
- Не касайтесь горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Перед тем как подключать пароварку к электросети, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может быть поврежден.
- Не допускается использование емкостей пароварки в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.
- Перемещайте пароварку, с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.
- Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь обратно в емкость.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Снимите с прибора все этикетки.
- Перед первоначальным включением тщательно вымойте все емкости и съемные части теплой водой с мылом, как следует промойте и насухо вытрите.
- Протрите резервуар для воды изнутри влажной тканью.

ФУНКЦИЯ “БЫСТРЫЙ ПАР” (РИС.1)

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

РАБОТА

- Установите пароварку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Наливайте в резервуар только чистую воду; не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок.
- Установите поддон для сбора конденсата и паровые емкости 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 емкость.
- Если во время приготовления оказалось, что воды меньше нормы, ее можно долить через отверстие для наполнения, не снимая паровые емкости.

- Поместите овощи, морские или другие продукты в центр паровой емкости, по возможности стараясь не перекрывать отверстия для пара.

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 емкости.
- В рецептах паровой кухни указано приблизительное время приготовления, которое зависит от количества, размеров и желаемой степени готовности продуктов, а также личных вкусов. Предлагаемые режимы предназначены для пароварки с двумя емкостями.
- Используя две паровые емкости можно одновременно готовить различные блюда, однако, следует иметь в виду, что приготовляемые продукты должны быть совместимы и сочетаться по запаху, поскольку соки и жир из них будут смешиваться и могут испортить блюда.
- Снимая нагретые емкости, входящие в комплект пароварки, будьте осторожны – не обожгитесь горячим паром.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Таймер позволяет установить максимальное время непрерывной обработки 60 минут.
- По истечении заданного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет, и пароварка автоматически выключится.
- Кнопками "+" или "-" установите продолжительность обработки.
- Для подтверждения начала приготовления нажмите кнопку «ON/OFF» При этом загорится зеленый световой индикатор.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ ВОДЫ

- После добавления необходимого количества воды нажмите кнопку ON/OFF для продолжения процесса приготовления.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Чтобы остановить приготовление продуктов, нажмите кнопку ON/OFF.

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 по различным режимам.
- 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.
- При перемешивании риса будьте осторожны: снимая крышку следите за тем, чтобы конденсат не попал в рис и не ухудшил его вкусовые качества.
- Наливайте в резервуар только чистую воду.
- К готовому рису можно добавлять различные приправы для изменения его вкуса.

Вид риса	Количество		Время приготовления, (мин.)
	Рис	Вода	
Смесь длинного и канадского риса			
- Обычный	170 г	1 ½ чашки	56-58
- Быстрого приготовления	190 г	1 ¾ чашки	18-20
Быстрого приготовления	1 чашка	1 ½ чашки	12-15
Белый			
- Обычный	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
- Длинный	1 чашка	1 2/3 чашки	50-55

ОВОЩИ

- Тщательно вымойте овощи. Удалите корешки, и, при необходимости, снимите кожицу.
- Продолжительность приготовления зависит от количества, свежести и предварительной обработки продуктов. При необходимости время приготовления можно изменить.
- 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.

Свежие овощи	Вес, г / шт.	Примерное время приготовления, (мин)
Целые артишоки	4 (среднего размера)	30-32
Спаржа	450	12-14
Бобовые:		
- Зеленые/восковой зрелости	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 (целый, розовый)	До 450 (примерно, 6 маленьких клубней)	30-32
Брюква	1, среднего размера	28-30
Шпинат	225	14-16
Кабачки		
- Желтые или Цуккини (нарезанные)	50	12-14
- Белый желудь или серый орех	450	22-24

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
Морские 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

- Для приготовления яиц используйте специальный лоток.
- Установите лоток в паровую емкость. Положите яйца в лоток, налейте в резервуар воды и закройте крышкой. Подключите пароварку к электросети. Установите необходимое время приготовления, при этом загорится световой индикатор. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал, индикатор погаснет, и пароварка автоматически выключится.

Продукт	Вес (г)/кол-во	Примерное время приготовления (минуты)
В скорлупе		
– Для варки всмятку	1-7 штук	15-18
– Для варки вкрутую	1-7 штук	19-22
“Яйца в чашке”		
Приготовьте смесь из яиц и молока. Добавьте при необходимости соль, перец, масло или маргарин.		
– Для приготовления всмятку	1-4	10-12
– Для приготовления вкрутую	1-4	12-14
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 емкости теплой водой с мылом, тщательно ополосните и высушите.
- Вымойте резервуар теплой водой с мылом, тщательно ополосните и насухо вытрите.
- Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.
- Через некоторое время на нагревательном элементе может образоваться накипь, вследствие чего пароварка будет отключаться раньше, чем продукты успеют приготовиться.
- Через 7-10 варок (в зависимости от жесткости воды) добавьте в резервуар рекомендуемое средство для удаления накипи (точно выполняйте инструкции на упаковке) и наполните его водой до максимального уровня.

- При очистке нагревательного элемента от накипи не устанавливайте на резервуар емкости для продуктов и не накрывайте его крышкой.
- Подключите пароварку к электросети. Установите таймер примерно на 20 минут. После выключения пароварки (по таймеру) отключите ее 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.

ČZ NÁVOD K POUŽITÍ

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

PŘÍPRAVA K PROVOZU

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

FUNKCE “RYCHLÁ PÁRA” (OBRÁZEK 1)

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

PROVOZ

- Postavte parní hrnec na pevný vodorovný povrch.
- Nalévejte do nádoby na vodu pouze čistou vodu, nepoužívejte jiné tekutiny a přísady.
- 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.
- Dejte zeleninu, mořské plody a jiné pokrmy na střed parní nádoby, snažte se nepřekrývat parní otvory.

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.
- 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 šáva a tuk z nich budou mísit a mohou pokazit jídla.
- Až budete snímat horké nádoby, buďte opatrní, mohli byste se popálit horkou párou. Používejte kuchyňské rukavičky nebo příchytky.

NASTAVENÍ DOBY PŘÍPRAVY POKRMŮ

- Časový spínač umožňuje nastavit maximální dobu nepřetržitého vaření 60 minut.
- Po ukončení této doby uslyšíte zvukový signál, světelný ukazatel zhasne a parní hrnec se automaticky vypne.
- Pomocí tlačítka “+” nebo “-” nastavte dobu přípravy pokrmů.
- Pro potvrzení začátku přípravy stiskněte tlačítko «ON/OFF». Při tom se rozsvítí světelný ukazatel.

VYPNUTÍ PŘI NEDOSTATKU VODY

- Po přidání potřebného množství vody stiskněte tlačítko ON/OFF pro pokračování vaření.

ZASTAVENÍ PŘÍPRAVY POKRMŮ

- Stiskněte tlačítko ON/OFF.

OHŘÍVÁNÍ CHLEBA A POLOTOVARŮ

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

RÝŽE A KROUPY

- Vzhledem k druhu rýže máte ji připravovat podle různých režimů.
- Do nádoby na rýži dejte rýži a přidejte vodu do nádoby na vodu podle doporučení. Zavřete pokličku a zapněte parní hrnec.
- Aby rýže byla měkčí, nalijte o 1-2 lžičky 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.
- Při míchání rýže buďte opatrní: když zvedáte pokličku, dbejte na to, aby se kondenzát nedostal do rýže a tím nezhoršil jeho chuť.
- Nalévejte do nádoby pouze čistou vodu.
- K hotové rýži můžete přidat různé přísady, aby se změnila její chuť.

Druh rýže	Množství		Doba přípravy, (min.)
	Rýže	Voda	
Směs dlouhé a kanadské rýže			
- Občejná	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			
- Občejná	1 šálek	1 ½ šálku	45-50
- Dlouhá	1 šálek	1 2/3 šálku	50-55

ZELENINA

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

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 druhů ryb a mořských plodů není třeba více času. Doporučujeme, abyste je připravovali menšími porcemi.
- Během úpravy lastury měkkýšů, ústřic a mušlí se neotvírají současně a proto je občas kontrolujte.
- Rybí filé můžete vařit v nádobě na rýži s přidáním másla, margarínu, citronu, různých omáček a také bez nich.
- Upravte dobu přípravy podle pokynů receptu a podle předběžné úpravy potravin.

Potraviny	Váha, g / množství	Přibližná doba přípravy, (min.)
Měkkýši v lasturách		
- S tvrdou lasturou	450	10-12
Kraby		
- Královští 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

Куфечі	450	
– Роздѣленѣ	2-4 куски	24-26
Skopové		
– Накрѣженѣ на куски	450	26-28
Vepřové		
– Накрѣженѣ на куски	450	26-28
Párky	450	14-18
Salám	450	14-16

VEJCE

- На приправу ваяц поуживайте специални дрѣжак.
- Postavte дрѣжак на ваяце до парни нѣдоби. Dejte ваяце до дрѣжаку, nalijte до нѣдоби воду а заврете покличку. Zapojte парни hrnec до електричке ситѣ. Nastavte потребную добу приправу, при том се розсвѣти свѣтelný ukazatel. Po ukončení této doby uslyšíte zvukový signál, svѣtelný ukazatel zhasne а парни hrnec се автоматички vypne.

Potraviný	Váha (g)/ množství	Přibližná doba přípravy, (min.)
V skořápkách		
– Pro vaření naměkko	1-7 ks	15-18
– Pro vaření natvrdo	1-7 ks	19-22
“Vejce v šálku”		
Udělejte směs z vajíček а mléka. Přidejte podle potřeby sůl, pepř, máslo nebo margarín.		
– Pro přípravu naměkko	1-4	10-12
– Pro přípravu natvrdo	1-4	12-14
Omeleta		
Vyklepněte до нѣдоби на рѣжи 6 ваяц а přidejte 2 lžičky mléka, sůl а pepř. Za 10-12 minut vajíčka promíchejte.		20-22

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte парни hrnec од електричке ситѣ а nechte jej, aby úplně vychladl.
- Vylijte воду z kondenzátoru par а нѣдоби на воду.
- Zbytek vody můžete vylít nalévacím otvorem.
- Umyjte покличку, podstavec а všechny нѣдоби teplou vodou s mýdlem, dobře je opláchněte а osušte.
- Vymyjte нѣдоби на воду teplou vodou s mýdlem, potom ji dobře opláchněte а utřete до sucha.
- Nepoužívejte brusné čisticí prostředky, organická rozpouštědla а útočné tekutiny.
- Za nějakou dobu се на topném tělese objeví usazeniny а kvůli tomu се парни hrnec bude vypínat dřívě, než се pokrmu uvaří.
- Za 7-10 vaření (to závisí на tvrdosti vody) přidejte до нѣдоби на воду doporučený prostředek на odstraňování usazenin (Přesně sledujte návodу на obalu) а nalijte воду до maximální úrovně.
- Při odstranění usazenin z topného tělesa nemontujte на něj нѣдоби на potraviny а nezakrývejte покличку.
- Zapojte парни hrnec до електричке ситѣ. Nastavte časový spínač asi на 20 minut. Po vypnutí парního hrnce (podle časového spínače) jej odpojte од електричке ситѣ. Než budete vylévat воду, počkejte, až topné těleso úplně vychladne. Několikrát проpláchněte topné těleso а нѣдоби studenou vodou а utřete je до sucha.

SKLADOVÁNÍ

- Před čišťením přezkontrolujte, zda je spotřebič odpojen од електричке ситѣ а úplně vychladl.
- Splňte pokyny části ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.
- Skladujte spotřebič v suchém а chladném místě.

BG РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- За да използвате уреда правилно, прочетете внимателно Ръководството за експлоатация а го запазете по-нататък при възникване на евентуални въпроси.
- Преди да използвате изделието за пръв път проверете, дали посочените технически характеристики на уреда съответстват с захранването във Вашата мрежа.
- Неправилна експлоатация на уреда може да доведе до неизправности в работата му или да причини здравословни щети.
- Изделието е предназначено само за домашна употреба. Уредът не е за промишлено използване.
- Винаги изключвайте уреда от контакт, ако не го ползвате.
- Не потапяйте уреда или кабела във вода или други течности. Ако това се е случило, не го пипайте, а първо изключете от контакт, изцяло го изсушете а проверете работата му в квалифициран сервизен център.
- Не експлоатирайте изделието с повреден кабел или щепсел, а също така след падане на изделието или след други повреди. За проверка на работата му или ремонт обърнете се в най-близкия квалифициран сервиз.
- Следете, кабелът да не докосва горещи повърхности 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, използвайте само съставните части от комплекта.
- Преди 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.

ПОДГОТОВКА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

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

ФУНКЦИЯ “БЪРЗА ПАРА” (РИС.1)

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

ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА

- Поставете уреда върху устойчива хоризонтална повърхност.
- Сипвайте в резервоара само чиста вода, не допускайте използване на други течности а хранителни добавки.
- 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.
- Сложете зеленчуци, морски деликатеси и други продукти в центъра на съда за пара. По възможност внимавайте да не блокирате с продукта отвори за пара.

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 изделието 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 взема предвид и индивидуални вкусове. Предлагани режими са предназначени за уреда с два съда за пара.
- Като използвате два съда за пара можете едновременно да пригответе различни продукти. Обаче трябва да имате предвид, че тези храни трябва да бъдат съвместими една с друга и да се съчетават и техни миризми, защото мазнина и сокове от тях ще се смесват по време на готвене и могат да развалят вкуса на продуктите.
- Внимавайте да не се опарите. Използвайте специални кухненски ръкавици или ръкохватки.

РЕГУЛИРАНЕ НА ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

- С помощта на таймера можете да сложите максимално време при непрекъснато обработване 60 минути.
- Когато зададеното на таймера време ще изтече, прозвучи звуков сигнал, индикаторът ще изгасне и уредът ще се изключи автоматически.
- С бутоните "▲" или "▼" нагласете времетраене на обработване.
- За потвърждаване на започване на готвене натиснете бутона «ON/OFF». При това ще се включи светещият индикатор.

ИЗКЛЮЧВАНЕ ПРИ НЕДОСТИГ НА ВОДА

- След добавяне на необходимо количество вода, натиснете бутона ON/OFF за да продължите работа на уреда.

СПИРАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕ

- Натиснете бутона и ON/OFF.

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.
- При разбъркване на ориза внимавайте, когато сваляте капака, кондензатът да не попадне вътре в продукта, да не развали вкусовите му качества.
- Слагайте в резервоара само чиста вода.
- В готов ориз можете да сложите различни подправки за да подобрите вкуса му.

Вид ориз	Количество		Време за приготвяне, (мин.)
	Рис	Вода	
Смес от дълъг и канадски ориз			
– Обикновен	170 г	1 ½ чаша	56-58
– За бързо приготвяне	190 г	1 ¼ 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 2/3 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 променят времето за приготвяне.
- Не се препоръчва предварително да се размразяват по-рано замразени продукти.
- За приготвяне на зеленчуци в чаша за ориз, по-добре сложете отгоре фолио, за предотвратяване на попадане на излишна влага.
- След изтичане на 10-12 минути, когато сте започнали приготвяне на замразени продукти, трябва да ги разбъркате добре.

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

Картофи (не нарязани, розови)	До 450 (примерно, 6 малки броя)	30-32
Бяла ряпа	1, среден размер	28-30
Спанак	225	14-16
Тиквички		
– Жълти или Зелени (нарязани)	50	12-14
– Бял жълъд или сив орех	450	22-24
Ряпа (нарязана на кръгчета)	450	20-22
Замразени зеленчуци	300	28-50

РИБА И МОРСКИ ДЕЛИКАТЕСИ

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

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

МЕСО

Продукт	Тегло, г / кол-во	Примерно време за готвене, (мин.)
Телешко		
– Плешка	450	28-30
– Пържоли	450	16-18
– Топчета	450	22-24
Пиле	450	
– Нарязано	2-4 парчета	24-26
Агнешко		
– Нарязано на парчета	450	26-28
Свинско		
– Нарязано на парчета	450	26-28
Кренвирши	450	14-18
Готов салам	450	14-16

ЯЙЦА

- За приготвяне на яйца използвайте специална табла.
- Поместете я в съда за пара. Сложете яйца в таблата, сипете вода в резервоара и затворете ги с капак. Включете уреда в контакт. Поставете необходимо време за приготвяне, при това индикаторът ще. След изтичане на поставеното време ще прозвучи звукът сигнал, индикаторът ще изгасне и уредът ще се изключи автоматически.

Продукт	Тегло (г)/кол-во	Примерно време за готвене (минути)
С черупка		
– За приготвяне на рохки яйца	1-7 бр.	15-18
– За твърде сварени яйца	1-7 бр.	19-22
“Яйца в чашка”		
Пригответе смес от яйца и мляко. Добавете, ако е необходимо сол, чер пипер, краве масло или маргарин.		
– За приготвяне на рохки яйца	1-4	10-12
– За твърде сварени яйца	1-4	12-14
Омлет		
Разбийте в чашата за ориз 6 яйца и добавете 2 супени лъжици мляко, сол и чер пипер според вкуса Ви. След 10-12 минути разбъркайте яйцата.		20-22

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

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

СЪХРАНЯВАНЕ

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

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi przed użytkowaniem urządzenia w celu uniknięcia złamań w czasie użytkowania oraz zachowaj ją w celu informacji.
- Przed pierwszym uruchomieniem sprawdź, czy charakterystyki techniczne urządzenia podane na nalepce odpowiadają parametrom sieci elektrycznej.
- Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować złamanie wyrobu, wyrządzić szkodę materialną lub szkodę na zdrowiu użytkownika.
- Tylko do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowania przemysłowego.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli nie korzystasz z niego.
- Nie zanurzaj urządzenia oraz kabla w wodzie lub w innych płynach. Jeśli taki wypadek miał miejsce, natychmiast odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i zanim zaczniesz go użytkować, sprawdź gotowość techniczną i bezpieczeństwo urządzenia u wykwalifikowanych fachowców.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem elektrycznym lub wtyczką oraz po spadaniu lub innych uszkodzeniach. W celu sprawdzenia i naprawy zwracaj się do najbliższego serwisu.
- Uważaj, żeby kabel nie dotykał ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Odłączając urządzenie od sieci elektrycznej, nie ciągnij za kabel, lecz trzymaj się za wtyczkę.
- Urządzenie ma być statecznie ustawione na suchej równej powierzchni. Nie ustawiaj urządzenia na gorących powierzchniach oraz w pobliżu źródeł ciepła (na przykład, kuchenek elektrycznych), firanek, a również pod półkami zawieszanymi.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Nie pozwalaj dzieciom użytkować urządzenia bez kontroli dorosłych.
- Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i złamania urządzenia, używaj tylko akcesoriów dołączonych do kompletu dostawy.
- Zanim podłączysz parowar do sieci elektrycznej, napełnij wodą zbiornik na wodę. W przeciwnym przypadku jest możliwe uszkodzenie urządzenia.
- Nie dopuszcza się stosowania pojemników parowara w piecach mikrofalowych, na kuchenkach elektrycznych lub gazowych.
- Podczas przenoszenia parowaru zawierającego gorącą wodę lub jedzenie zachowuj maksymalną ostrożność.
- Otwierając pokrywę działającego parowaru, uważaj, żeby nie doszło do oparzenia gorącą parą. Pozwól skroplinom zgromadzonym na pokrywie ściec z powrotem do pojemnika.

PRZYGOTOWANIE DO PRACY

- Usuń z urządzenia wszystkie nalepki.
- Przed pierwszym włączeniem starannie wymyj wszystkie pojemniki i części zdejmowane ciepłą wodą z mydłem, następnie starannie przepłukuj i wytrzyj do sucha.
- Przetrzyj pojemnik na wodę od wewnątrz za pomocą wilgotnej szmatki.

FUNKCJA „SZYBKA PARA” (RYS. 1)

- W przypadku ustawienia na elemencie grzejnym końcówki wycięciem do dołu, para się tworzy już po upływie 35 sekund od momentu włączenia parowaru.

PRACA

- Ustaw parowar na statecznej, poziomej powierzchni.
- Wlewaj do zbiornika tylko czystą wodę; nie dopuszcza się stosowania innych płynów oraz substancji dodatkowych.
- Ustaw podstawkę na skropliny i pojemniki parowe na podstawie.

UWAGA: Nie dopuszczaj, żeby poziom wody w zbiorniku był poniżej minimalnego.

- Zawsze wkładaj produkty o dłuższym czasie przygotowania (na przykład, większe lub itp.) do dolnego pojemnika parowego.
- Jeśli w czasie przyrządzania ujawniono, że wody jest mniej normy, można dolać wody przez otwór do napełniania wodą, nie zdejmując pojemników parowych.
- Umieść warzywa, owoce morza lub inne artykuły żywnościowe do środka pojemnika parowego, starając się w miarę możliwości, nie zamykając otworów do pary.

CZASZA DO RYŻU

- Do czaszy do ryżu włóż ryż lub inne produkty, dodaj wody, sosu itp. Przykryj pokrywę. Podłącz parowar do sieci elektrycznej. Ustaw na zegarze czas przyrządzenia potrawy. Po upływie tego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wskaźnik świetlny się zgaśnie i parowar automatycznie się wyłączy. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i starannie zdejmij pojemniki parowe.
- Przepisy kuchni parowej podają przybliżony czas przyrządzenia, który zależy od ilości, wielkości oraz pożądanego stopnia gotowości produktów, jak również i od upodobań osobistych. Proponowane warunki są przeznaczone do parowaru o dwóch pojemnikach.
- Używając dwóch pojemników parowych można w tym samym czasie przyrządzać różne potrawy, jednak, należy wziąć pod uwagę, że przyrządzane artykuły spożywcze muszą móc się godzić i harmonizować co do zapachu, ponieważ ich soki i tłuszcze będą się mieszały i mogą zepsuć potrawę.
- Zdejmując nagrzane pojemniki dołączone do kompletu parowaru, uważaj – żeby nie doszło do oparzenia gorącą parą. Używaj rękawic kuchennych lub ścierek.

USTAWIENIE CZASU GOTOWANIA

- Zegar umożliwia ustawienie maksymalnego czasu ciągłej obróbki 60 minut.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wskaźnik świetlny się zgaśnie i parowar automatycznie się wyłączy.
- Za pomocą przycisku „+” lub „-” ustaw czas trwania obróbki.
- W celu potwierdzenia początku przyrządzania naciśnij przycisk «ON/OFF». Przy tym zapali się wskaźnik świetlny.

ODŁĄCZENIE W PRZYPADKU BRAKU WODY

- Po dodaniu niezbędnej ilości wody naciśnij przycisk **ON/OFF** w celu kontynuacji procesu gotowania.

ZATRZYMANIE GOTOWANIA

- Naciśnij przycisk **ON/OFF**.

ROZGRZANIE CHLEBA I PÓLPRODUKTÓW

- Rozgrzewając chleb, niczym go nie przykrywaj.

- Czas rozgrzania półproduktów zależy od temperatury ich zamrażania i przechowywania.
- Przy rozgrzaniu półproduktów w czaszy do ryżu rozłóż je równomiernie i przykryj czaszę folią aluminiową.

RYŻ I KRUPY

- W zależności od gatunku ryżu należy gotować go w różnych warunkach.
- Do czaszy do gotowania ryżu wóź ryż i dodaj wody do zbiornika zgodnie z zaleceniami. Przykryj pokrywę i włącz parowar.
- Żeby ryż stał się bardziej miękki, wlej o 1-2 łyżki stołowe więcej wody, a żeby stał się bardziej twardy – o tyle samo mniej, niż zaleca się w tabeli.
- Po jakimś czasie od początku gotowania (odrębnym dla każdego gatunku ryżu), sprawdź go pod względem gęstości i stopnia gotowości, jednocześnie mieszając go.
- Mieszając ryż, zachowuj ostrożność: podnosząc pokrywę, uważaj, żeby skropliny nie dostały się do ryżu i nie doprowadziły go pogorszenia jego walorów smakowych.
- Wlewaj do zbiornika tylko czystą wodę.
- Go gotowego ryżu można dodawać różne przyprawy w celu zmiany jego smaku.

Rodzaj ryżu	Ilość		Czas gotowania, (min.)
	Ryż	Woda	
Mieszanka długiego ryżu i kanadyjskiego			
– Zwykły	170 g	1 ½ filiżanki	56-58
– Błyskawiczny	190 g	1 ¾ filiżanki	18-20
Błyskawiczny	1 filiżanka	1 ½ filiżanki	12-15
Biały			
– Zwykły	1 filiżanka	1 ½ filiżanki	45-50
– Długi	1 filiżanka	1 2/3 filiżanki	50-55

WARZYWA

- Starannie wymyj warzywa. Obetnij korzenia i w miarę konieczności obierz ze skórki.
- Czas trwania gotowania zależy od ilości, świeżości i obróbki wstępnej produktów. W razie konieczności czas gotowania można zmieniać.
- Nie zaleca się uprzedniego rozmrażania warzyw mrożonych.
- W przypadku gotowania warzyw w czaszy do ryżu, należy przykrywać je folią, żeby zapobiec dostaniu się zbędnej wilgoci.
- Po upływie 10-12 minut od początku przyrządzenia należy wymieszać produkty mrożone.

Świeże warzywa	Masa, g / szt.	Przybliżony czas gotowania, (min.)
Karczochy całe	4 (średniej wielkości)	30-32
Szparagi	450	12-14
Motylkowe:		
– Zielone/dojrzałości woskowej	225	12-14
– Całe lub rozdrobnione	450	20-22
Burak (krojony)	450	25-28
Brokuły	450	20-22
Kapusta brukselska	450	24-26
Kapusta głowiasta biała (krojona)	450	16-18
Seler (cienko pokrojony)	225	14-16
Marchew (cienko pokrojona)	450	18-20
Kalafior	450	20-22
Kukurydza	3-5 kaczanów	14-16
Bakłażany	450	16-18
Grzyby (całe)	450	10-12
Cebula głowiasta (cienko pokrojona)	225	12-14
Pasternak	225	8-10
Groszek zielony (strąki)	450	12-13
Papryka (cała, bez pestek)	Do 4-ch sztuk o średniej wielkości	12-13
Ziemniaki (całe, różowe)	Do 450 (w przybliżeniu, 6 małych bulw)	30-32
Brukiew	1, średniej wielkości	28-30
Szpinak	225	14-16
Kabaczki		
– Żółte lub cukinia (pokrojone)	50	12-14
– Biały żołądź lub szary orzech	450	22-24
Rzepa (pokrojona na plasterki)	450	20-22
Warzywa mrożone	300	28-50

RYBY I OWOCE MORZA

- Czas przyrządzenia świeżych lub mrożonych i całkowicie rozmrożonych owoców morza i ryb podano w tabeli. Ryby i owoce morza należy wstępnie poczyścić i przygotować.
- Przyrządzenie większości rodzajów ryby i owoców morza wymaga niedużo czasu. Zaleca się gotowanie niedużymi porcjami.
- W czasie przyrządzenia skorupy mięczaków, ostryg i małżów rozwierają się w różnym czasie, dlatego należy czas od czasu je sprawdzać.
- Filet ryb można przyrządzać w czaszy do ryżu jak z dodaniem masła, margaryny, cytryny i różnych sosów, tak również i bez nich.
- Skoryguj czas przyrządzenia zgodnie z wymaganiami przepisu oraz w zależności od obróbki wstępnej produktów.

Produkt	Masa, g /ilość	Przybliżony czas przyrządzenia, (min.)
Mięczaki w skorupach		
– o twardych skorupach	450	10-12
Kraby		
– Kraby królewskie, nóżki/szczypce	225	20-22
– O miękkich skorupach	8-12 sztuk	8-10
Homary		
– Szyjki	2-4 sztuki	16-18
– Oddzielne części	450-563	18-20
– Całe, żywe	450-563	18-20
Małże (świeże, w skorupach)	450	14-16
Ostrygi (świeże, w skorupach)	1350	18-20
Grzebyki morskie		
– rzeczne (oczyszczone)	450	14-16
– morskie (oczyszczone)	450	18-20

Krewetki (w skorupach)		
– średnie	450	10-12
– duże	450	16-18
Ryby		
– Całe	225-340	10-12
– Rozebrane	225-340	10-12
– Filet	450	10-12
– Pokrojone na kawałki	450 (~2,5 cm grubości)	16-18

MIĘSO

Produkt	Masa, g /ilość	Przybliżony czas przyrządzenia, (min.)
Wolowina		
– Plecówka	450	28-30
– Befszytki mielone	450	16-18
– Pulpety	450	22-24
Kury	450	
– Rozebrane	2-4 kawałki	24-26
Baranina		
– Pokrojona na kawałki	450	26-28
Wieprzowina		
– Pokrojona na kawałki	450	26-28
Parówki	450	14-18
Gotowe kielbasy	450	14-16

JAJA

- W celu gotowania jaj używaj specjalnego korytka.
- Ustaw korytko w pojemniku parowym. Włóż jaja do korytka, wlej do zbiornika wodę i przykryj pokrywą. Podłącz parowar do sieci elektrycznej. Ustaw właściwy czas przyrządzenia, przy tym zapali się wskaźnik świetlny. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wskaźnik świetlny zgaśnie, a parowar automatycznie się wyłączy.

Produkt	Masa (g) /ilość	Przybliżony czas przyrządzenia, (min.)
W skorupie		
– do gotowania na miękko	1-7 sztuk	15-18
– do gotowania na twardo	1-7 sztuk	19-22
“Jaja w kubku”		
Przyrządź mieszkankę z jaj i mleka. W razie konieczności dodaj soli, pieprzu, masła lub margaryny.		
– do gotowania na miękko	1-4	10-12
– do gotowania na twardo	1-4	12-14
Omlet		
Rozbij do czaszy do ryżu 6 jajek i dodaj 2 łyżki stołowe mleka, soli i pieprza do smaku. Za 10-12 minut wymieszaj jajka.		20-22

CZYSZCZENIE I OBSŁUGA

- Odłącz parowar od sieci elektrycznej i zaczekaj, póki on całkowicie się schłodzi.
- Wylej wodę z podstawki na skropliny i zbiornika na wodę.
- Resztki wody można spuścić przez otwór do napełnienia, obracając parowar.
- Wymyj pokrywę, podstawkę oraz wszystkie pojemniki ciepłą wodą z mydłem, starannie przepłukuj i wysusz.
- Wymyj zbiornik ciepłą wodą z mydłem, starannie przepłukuj i wytrzyj do sucha.
- Nie wolno używać środków ściernych, rozpuszczalników organicznych i płynów agresywnych.
- Za jakiś czas na elemencie grzewczym może utworzyć się kamień, wskutek czego parowar zacznie się wyłączać, zanim produkty zostaną ugotowane.
- Po 7-10 użyciach parowaru (w zależności od twardości wody) dodaj do pojemnika polecany środek do usunięcia kamienia (ściśle przestrzegaj wskazówek na opakowaniu) oraz napełnij go wodą do maksymalnego poziomu.
- Podczas czyszczenia elementu grzewczego z kamienia nie ustawiaj na zbiorniku pojemników na produkty oraz nie przykrywaj go pokrywą.
- Podłącz parowar do sieci elektrycznej. Ustaw zegar na około 20 minut. Po wyłączeniu się parowaru (zgodnie z zegarem), odłącz go od sieci elektrycznej. Zanim wyląc wodę, zaczekaj, póki element grzewcza całkowicie się schłodzi. Przepłukuj kilka razy element grzewczy i zbiornik zimną wodą i wytrzyj do sucha.

PRZECHOWYWANIE

- Przed przechowywaniem przekonaj się, że urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie się schłodziło.
- Wykonaj wymagania rozdziału CZYSZCZENIE I OBSŁUGA.
- Przechowuj urządzenie w suchym chłodnym miejscu.

RO MANUAL DE UTILIZARE

MASURI DE SIGURANTA

- Cititi cu atentie instructiunile din Manualul de utilizare considerandu-l un material indrumator.
- Inainte de a pune aparatul in functiune pentru prima data, verificati daca datele tehnice ale aparatului mentionate pe eticheta corespund cu parametrii sursei de curent electric.
- O utilizare incorecta poate duce la defectiunea aparatului, pagube materiale si chiar pricinui imbolnavirea utilizatorului.
- Folositi-l numai in scopuri casnice in conformitate cu indicatiile din Manualul de utilizare. Aparatul nu este destinat pentru uzul industrial.
- Deconectati intotdeauna aparatul de la sursa de curent inainte de operatiunea de curatire sau atunci cand nu-l mai folositi.
- Nu introduceti aparatul sau cordonul de alimentare in apa sau in alte lichide. Daca totusi acest lucru se intampla, deconectati-l imediat de la reseaua electrica si inainte de a-l mai folosi, verificati aparatul din punctul de vedere al functionarii si sigurantei la un Centru de Service.
- Nu folositi aparatul cu un cablu de alimentare defect si stecher, dupa ce a cazut sau cu alte defectiuni. Pentru verificare si reparatii adresati-va la un centru specializat din apropierea Dvs.
- Verificati daca cablul de alimentare nu intra in contact cu margini ascutite si suprafete fierbinti.
- La deconectarea lui de la sursa de curent nu trageți de cordonul de alimentare, tineti de stecher.
- Instalatia trebuie montata intr-un loc uscat si pe o suprafata neteda. Nu-l asezati pe suprafete fierbinti sau in apropierea surselor de caldura (de exemplu o plita electrica) langa perdele sau sub rafturi.
- Nu deschideti aparatul fara a-l verifica in prealabil.
- Nu lasati copiii sa se joace cu aparatul.
- Nu atingeti suprafetele fierbinti.
- Pentru a evita electrocutarea si aprinderea aparatului nu folositi aparatul cu accesorii ce nu intra in setul de livrare.
- Inainte de a conecta recipientul pentru gatit la abur la sursa de curent electric umpleti rezervorul pentru apa. In caz contrar aparatul se poate defecta.
- Nu folositi vasele pentru abur in cuptoarele cu micro-onde, pe plite electrice sau pe aragaz.

- Fiti foarte atenti la manipularea recipientului de gatit cu apa fierbinte sau preparate in el.
- Deschizand capacul recipientului de gatit in timpul functionarii trebuie sa fiti atenti ca sa nu va ardeti de la aburii fierbinti. Dati posibilitatea condensului ce se scurge de pe capac sa se scurga in mod invers in vas.

PREGATIREA DE LUCRU

- Scoateti de pe aparat toate etichetele.
- Inainte de prima functionare spalati cu atentie toate cavitatile si partile detasabile cu apa calda si detergent apoi stergeti si uscati bine.
- Stergeti rezervorul de apa cu o carpa umeda in interiorul sau.

FUNCTIA "ABUR RAPID" (DESEN 1)

- Daca pe elementul de incalzire se monteaza un tub cu deschiderea/taietura in jos, vaporii se formeaza in 35 de sec dupa deschiderea recipientului de gatit la abur.

FUNCTIONARE

- Asezati recipientul de gatit la abur pe o suprafata curata si orizontala.
- Turnati in rezervor numai apa curate, nu este permis folosirea altor lichide sau adausuri alimentare.
- Montati tava de colectare a condensului si tavile pentru abur pe suport.

ATENȚIE: Nu se permite ca apa din rezervor sa fie mai puțin de nivelul minim.

- Intotdeauna asezati produsele care se prepara cu un timp mai indelungat (de exemplu cele mari sau altele) in tava mica pentru abur.
- Daca pe timpul prepararii se constata ca apa este mai putina decat nivelul indicat, se poate turna apa prin orificiul de umplere fara a scoate vasele pentru abur.
- Asezati zarzavatul, pestele sau alte produse in centrul vasului de aburi, si daca se poate nu blocati orificiul pentru abur.

CUPA PENTRU OREZ

- In cupa pentru orez se toarna orez sau alte produse, se adauga apa, zeama de carne sau altele. Inchideti capacul. Conectati recipientul de gatit la abur la sursa de curent electric. Stabiliti temporizatorul la timpul necesar pentru gatirea felului de mancare. Cand acest timp s-a terminat, se aude un semnal sonor, indicatorul luminos se aprinde si recipientul de gatit la abur se opreste automat. Deconectati aparatul de la sursa de curent si scoateti cu grija vasul.
- In retele culinare pentru prepararea la abur se mentioneaza timpul aproximativ de pregatire ce depinde de cantitate, proportii si nivelul dorit de preparare al produselor precum si de gustul fiecaruia. Regimurile propuse sunt destinate pentru recipientul de gatit cu doua vase.
- Folosind doua sau trei vase se pot pregati diferite feluri de mancare o singura data, dar trebuie sa se tina cont ca produsele ce se gatesc pot fi amestecate iar mirosurile se combina, iar sosurile si grasimile lor pot sa se combine si astfel pot strica felul de mancare.
- Scoateti vasele fierbinti ce intra in setul recipientului de gatit la abur fiind atenti sa nu va ardeti de la aburul fierbinte. Folositi manusi sau manere de bucatarie.

STABILIREA TAMPULUI DE PREPARARE

- Temporizatorul este destinat pentru a stabili timpul maxim al prepararii in 60 min.
- Cand s-a terminat timpul de preparare se produce un semnal sonor, indicatorul luminos se aprinde si recipientul de gatit la abur se opreste automat.
- Prin butonul "+" sau "-" stabiliti prelungirea prepararii.
- Pentru ca sa porniti prepararea apasati pe butonul «ON/OFF» astfel se aprinde indicatorul luminos.

OPRIREA LA O CANTITATE INSUFICIENTA DE APA

- Dupa adaugarea cantitatii de apa necesara apasati butonul ON/OFF pentru a continua procesul de preparare.

OPRIREA PREPARARII

- Apasati butonul ON/OFF Recipientul de gatit la abur se inchide iar pe display se afiseaza »00".

INCALZIREA PIINII SI A SEMI-PREPARATE

- Piinea ce urmeaza a fi incalzita nu o acoperiti.
- Timpul de incalzire a semi-preparatelor depinde de temperatura lor de dezghetare si de pastrare.
- La incalzirea semi-preparatelor in cupa pentru pregatirea orezului asezati-le uniform si acoperiti cupa cu o folie de aluminiu.

OREZ SI BOABE

- In functie de sortimentul de orez acesta trebuie pregatit in diferite regimuri.
- In cupa pentru pregatirea orezului puneti orez, adaugati apa in rezervor conform indicatiilor. Puneti capacul si porniti recipientul pentru gatit.
- Pentru ca orezul sa devina mai moale turnati apa cu 1-2 linguri mai mult iar pentru orez tare –nu mai puțin decat indicatiile din tabel.
- Dupa un timp de la inceperea prepararii (in functie de sortimentul de orez) incercati gustul si nivelul de gatire a acestuia amestecandu-l in acelasi timp.
- La amestecarea orezului fiti atenti: luind capacul fiti atenti sa nu cada condens in orez ducand la alterarea gustului sau.
- Turnati in rezervor numai apa curata.
- Puteti adauga diferite condimente atunci cand orezul este gata pentru a-i schimba gustul.

Sortimentul de orez	Cantitatea		Timpul de preparare, (min.)
	Orez	Apa	
Combinatie dintre orezul lunguiet si cel canadian			
- Obisnuit	170 g	1 ½ ceasca	56-58
- Preparare rapida	190 g	1 ¾ ceasca	18-20
Preparare rapida	1 ceasca	1 ½	12-15
Alb			
- Obisnuit	1 ceasca	1 ½ ceasca	45-50
- Lunguiet	1 ceasca	1 2/3 ceasca	50-55

LEGUME

- Spalati legumele. Curatati coaja, si daca este necesar indepartati coaja.
- Durata de preparare depinde de cantitate, prospetime si pregatirea anterioara a produselor. Se poate modifica timpul de preparare in caz de necesitate.
- Nu se recomanda sa dezghetati in prealabil legumele inghetate.
- La pregatirea legumelor in cupa pentru orez ele trebuiesc acoperite cu o folie pentru a impiedica caderea condensului.
- Lasati sa treaca 10-12 min. dupa inceperea prepararii si amestecati apoi produsele inghetate.

Legume proaspete	Greutate, g / buc.	Timpul de preparare, (min.),
Intregi	4 (de dimensiune medie)	30-32
Asparagus	450	12-14
Legume boabe :		
- Verzi /coapte/ la maturitate	225	12-14
- Intregi si taiate	450	20-22
Sfecla (taiata)	450	25-28
Broccoli	450	20-22
Varza de Bruxelles	450	24-26
Varza alba (taiata)	450	16-18
Telina (fintaiata)	225	14-16

Morcovi (fin taiati)	450	18-20
Varza rosie	450	20-22
Porumb	3-5 stiuleti	14-16
Vinete	450	16-18
Ciuperci (intregi)	450	10-12
Ceapa (fin taiata)	225	12-14
Pastarnac	225	8-10
Mazare verde (in teaca)	450	12-13
Ardei (intreg, fara seminte)	Pana la 4 buc. de marime medie	12-13
Cartofi (intregi, rozii)	Pana la 450 (spre exemplu, 6 cartofi mici)	30-32
Nap	1, de marime medie	28-30
Spanac	225	14-16
Legume zdrobite		
– Verzi sau Dovlecei (taiati)	50	12-14
– Alune albe sau nuci	450	22-24
Nap (taiat felii)	450	20-22
Legume inghetate	300	28-50

PESTE SI PRODUSE DE PESCARIE

- Timpul de pregatire a produselor de pescarie prospete, inghetate si a pestelui este dat in tabel. Pestele si produsele pescaresti trebuiesc in prealabil curatate si pregatite.
- Timpul pentru pregatirea majoritatii speciilor de peste si produse de mare nu este prea mare. Se recomanda ca ele sa fie in portii nu prea mari.
- In timpul prepararii racilor, molustelor stridiilor si a midiilor se deschid putin astfel se pot controla periodic.
- Fileul de peste se poate pregati in cupa pentru orez adaugandu-se ulei, margarina, lamiie si diferite mirodenii dar si in mod simplu fara acestea.
- Reglarea timpului de pregatire este in conformitate cu indicatiile din reteta culinara si depinde de pregatirea anterioara a produselor.

Produsul	Greutate, g /cantitate- numar	Timpul de preparare, (min.)
Moluste in cochilie		
– Cu cochilie dura	450	10-12
Crabi		
– Crabi cu cochilie, picioruse/clesti	225	20-22
– Cu cochilie moale	8-12 buc	8-10
Lobsteri		
– gituri	2-4 buc	16-18
– Parti separate	450-563	18-20
– Intregi, vii	450-563	18-20
Midii (proaspete, in cochilie)	450	14-16
Stridii (proaspete, in cochilie)	1350	18-20
Scoici de mare		
– De fluviu (preparate/curatite)	450	14-16
– De mare (preparate/curatite)	450	18-20
Creveti (in carapace)		
– Mijlocii	450	10-12
– Mari	450	16-18
Peste		
– Intreg	225-340	10-12
– Taiat	225-340	10-12
– File	450	10-12
– Taiat in bucati mici	450 (~2,5 cm grosime)	16-18

CARNE

Produs	greutate, r / cantitate	Timpul de preparare, (min.)
Carne de vaca		
– ceafa	450	28-30
– tocata	450	16-18
– biftec	450	22-24
– chiftele		
Gaina	450	
– Proportionata/taiata	2-4 bucati	24-26
Miel		
– Taiat in bucati	450	26-28
Porc		
– Taiat in bucati	450	26-28
Carnati	450	14-18
Gata preparati/salam	450	14-16

OUA

- Pentru pregatirea oualelor folositi tava speciala.
- Asezati tava in cavitatea de abur. Puneti oul pe tava, turnati apa in rezervorul de apa si puneti capacul. Conectati recipientul de gatit la sursa de curent. Stabiliti timpul necesar de preparare, astfel se aprinde indicatorul luminos. Cand timpul s-a scurs, se aude un semnal sonor, indicatorul se stinge iar recipientul de gatit se inchide automat.

Produs	Greutate (g)/cantitate, numar	Timpul de preparare, (min.)
In coaja		
– oua fierte moi	1-7 buc	15-18
– oua fierte tari	1-7 buc	19-22
“Oua la cupa”		
Preparati o compozitie din oua si lapte. adaugati dupa necesitati sare, piper unt sau margarina.		
– Pentru prepararea oualelor moi	1-4	10-12
– Pentru prepararea oualelor tari	1-4	12-14

Omleta		
Spargeti in cupa pentru pregatirea orezului 6 oua si adaugati 2 linguri de lapte, sare, piper dupa gust. Dupa 10-12 min. amestecati ouale..		20-22

CURATIRE SI INTRETINERE

- Deconectati recipientul de gatit de la sursa de curent si lasati-l sa se raceasca complet.
- Scurgeti apa din tava pentru colectarea condensului si cea din rezervorul de apa.
- Apa ramasa se poate scurge prin orificiul de umplere intorcand recipientul de gatit.
- Stergeti capacul, tava si cavitatea interioara cu apa calda si detergent apoi uscati-le bine.
- Stergeti rezervorul cu apa calda si detergent si uscati-l complet prin stergere.
- Se interzice folosirea mediilor cu particole abrazive, a lichidelor agresive si a dizolvantilor organici.
- Dupa o perioada de timp pe elementul de incalzire poate aparea murdarie/reziduri ca urmare nu dati drumul la recipientul de gatit mai devreme ca produsul sa fie preparat.
- Dupa 7-10 min. de fierbere (in functie de duritatea apei) adaugati in rezervor solutia recomandata pentru indepartarea murdariei (respectati cu strictete instructiunile din manual) si umpleti-l cu apa pana la nivelul maxim.
- La curatarea elementului de incalzire de murdarie nu montati in rezervor tavile pentru produse si nu-l acoperiti cu capacul.
- Conectati recipientul de gatit la sursa de curent. Stabiliti temporizatorul la 20 min, de exemplu. Dupa conectare recipientului (cu temporizatorul) deconectati de la sursa de curent. Inainte de turnarea apei , verificati ca elementul de incalzire sa fie complet uscat. De cateva ori stergeti elementul de incalzire si rezervorul cu apa si uscati bine.

PASTRARE

- Inainte de pastrare verificati ca aparatul sa fie deconectat de la sursa de curent si racit complet.
- Efectuati operatiunile de la punctul CURATIRE SI INTRETINERE.
- Pastrati aparatul in loc uscat si racoros.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ МІРИ БЕЗПЕКИ

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

ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

ФУНКЦІЯ "ШВИДКА ПАРА" (МАЛ. 1)

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Установіть пароварку на стійку горизонтальну поверхню.
- Наливайте у резервуар тільки чисту воду; не допускається споживання інших рідин та харчових додатків..
- 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.
- Помістіть овочі, морські чи інші продукти у центр парової ємності, по можливості намагаючись не перекривати відтулини для пари.

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.
- Використовуючи дві парові ємності, можна одночасово готувати різні страви, однак, слід мати на увазі, що продукти, які готуються, мають бути сумісними та сполучатися по запаху, оскільки соки й жир з них будуть змішуватися та можуть зіпсувати страви.
- Щоби не обпартитися, обережно знімайте гарячі ємності, що входять до комплекту пароварки. Користуйтеся кухонними рукавицями.

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

- Таймер дозволяє установити максимальну тривалість безперервної обробки 60 хвилин.
- По скінченні запрограмованого часу приготування пролунає звуковий сигнал, світловий індикатор згасне, і пароварка автоматично вимкнеться.
- Кнопкою "+" чи "-" установіть тривалість обробки.
- Для підтвердження початку приготування натисніть кнопку «ON/OFF» При цьому загориться світловий індикатор.

ВИМИКАННЯ ПРИ НЕДОСТАТНІЙ КІЛЬКОСТІ ВОДИ

- Після додавання необхідної кількості води натисніть кнопку **ON/OFF** для продовження приготування.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ

- Натисніть кнопку **ON/OFF**.

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, налейте води на 1-2 столові ложки більше, а твердішим – на стільки ж менше, ніж запропановано у таблиці.
- Через деякий час після початку приготування (свій для кожного сорту рису), перевірте густоту та ступінь готовності рису, одночасно помішуючи його.
- Знімаючи кришку стежте, щоб конденсат не попав у рис та й не погіршив його смаку.
- Наливайте у резервуар тільки чисту воду.
- До готового рису можна додавати різних приправ для поліпшення його смаку.

Вид рису	Кількість		Час приготування, (хв.)
	Рис	Вода	
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 потрапленню надмірної вологи.
- Через 10-12 хвилин після початку приготування заморожені продукти необхідно перемішати.

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

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

- Час приготування свіжих чи заморожених та повністю розморожених морепродуктів і риби позначений у таблиці. Рибу та морепродукти слід попередньо почистити і підготувати.
- Для приготування більшості видів риби та морепродуктів потрібно небагато часу. Рекомендується готувати їх невеликими порціями.
- Під час приготування мушлі моллюсків, устриць та мідій розкриваються у різний час, тому періодично перевіряйте їх.
- Філе риби можна готувати в чаші для рису як з додаванням 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

- Для приготування яєць використовуйте спеціальний лоток.
- Установіть лоток у парову ємність. Покладіть яйця в лоток, налийте в резервуар води та закрийте кришкою. Підключіть пароварку до електромережі. Установіть необхідний час приготування, при цьому загориться світловий індикатор. По скінченні заданого часу пролунає звуковий сигнал, індикатор згасне, і пароварка автоматично вимкнеться.

Продукт	Вага г/кількість	Примірний час приготування, (хв.)
В шкаралупі		
– Для варіння некруто	1-7 штук	15-18
– Для варіння круто	1-7 штук	19-22
“Яйце у мішочку”		
Приготуйте суміш з яєць та молока. Додайте при необхідності сіль, перець, масло чи маргарин.		
– Для приготування некруто	1-4	10-12
– Для приготування круто	1-4	12-14
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, 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 вконайте інструкції на упаковці) та наповніть його водою до максимального рівня.
- При очищенні нагрівального елемента від накипу не встановлюйте на резервуар ємності для продуктів та не накривайте його кришкою.
- Підключіть пароварку до електромережі. Установіть таймер приблизно на 20 хвилин. Після вимикання пароварки (по таймері) відключіть її з електромережі. Перед зливанням води дайте нагрівальному елементу цілком остигнути. Декілька разів промийте нагрівальний елемент та резервуар холодною водою і насухо протріть.

ЗБЕРЕЖЕННЯ

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

SCG УПУТСТВО ЗА РУКОВАЊЕ

СИГУРНОСНЕ МЕРЕ

- Пажљиво прочитајте ово упутство за руковање пре експлоатације уређаја и чувајте га ради информације.
- Пре првог укључења уверите се да техничке карактеристике уређаја, назначене на налепници, одговарају параметрима електричне мреже.
- Неправилна употреба може да доведе до кварења производа, да нанесе материјалну штету и да оштети здравље корисника.
- Користите само у домаћинству. Уређај није намењен за производњу.
- Ако се уређај не користи, увек искључујте га из мреже.
- Не ставите уређај и прикључни кабл у воду и друге течности. Ако се то десило, одмах искључите производ из мреже и пре поновне употребе проверите радну способност и сигурност уређаја код стручњака.
- Не користите уређај са оштећеним прикључним каблом и утикачем, ако је уређај пао или добио друга оштећења. За преглед и поправку јавите се у најближи сервиски центар.

- Пазите да прикључни кабл не додирује оштре ивице и вруће површине.
- Када искључујете уређај из мреже, држите се за утикач, не вуците за прикључни кабл.
- Уређај мора да чврсто стоји на сувој равnoj површини. Не ставите уређај на вруће површине и у близини извора топлоте (на пример, електричних шпорета), завеса и испод спуштених плафона.
- Никада не остављајте укључени уређај без надзора.
- Не дозвољавајте деци да користе уређај без надзора одраслих.
- Не додирујте вруће површине.
- Да се избегну оштећење струјом и кварење уређаја, користите само делове који улазе у комплет.
- Пре укључења уређаја у мрежу, напуните резервоар за воду. У противном случају резервоар може да се оштети.
- Чиније се не смеју користити за кување паром у микроталасним пећима, на електричним и гасним шпоретима.
- Будите посебно опрезни за време премештања котла са врућом водом или јелом.
- При отварању поклопаца котла који ради, будите опрезни да се не опечете врућом паром. Сачекајте да се кондензат, који се створио на поклопцу, истече у котао.

ПРИПРЕМА ЗА РАД

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

ФУНКЦИЈА “БРЗА ПАРА” (СЛ.1)

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

РАД

- Наместите котао на стабилну водоравну површину.
- Сипајте у резервоар само чисту воду, не смеју се користити друге течности и додаци.
- Наместите подметач за кондензат и парне чиније на базу.

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

- Увек ставите намирнице које захтевају више времена за кување (на пример, веће комаде или др.) у доњу парну чашу.
- Ако за време кувања воде је мање него потребно, можете да насипате воду кроз отвор за пуњење, не скидајући чиније.
- Ставите поврће, плодове мора или друге намирнице у центар чиније, пазите да отвор за пару не буде прикривен намирницама.

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

ПОДЕШАВАЊЕ ВРЕМЕНА КУВАЊА

- Тајмер омогућује подешавање максималног времена непрекидног кувања – током 60 минут(е/а).
- По завршетку подешеног времена кувања, зачује се звучни сигнал, светлосни индикатор ће се угасити и котао ће се аутоматски искључити.
- Дугме “+” или “-” подешава време трајања обраде.
- Да потврдите почетак кувања, притисните дугме «ON/OFF». Гореће светлосни индикатор.

ИСКЉУЧЕЊЕ У СЛУЧАЈУ НЕДОСТАТКА ВОДЕ

- После долевања неопходне количине воде притисните дугме **ON/OFF** за продужење кувања.

ЗАУСТАВЉАЊЕ КУВАЊА

- Притисните дугме **ON/OFF**.

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.
- Мешајући пиринач, будите опрезни: кад скидате поклопац, пазите да се кондензат не нађе у пириначу јер ће то погоршати укус јела.
- Сипајте у резервоар само чисту воду.
- У готови пиринач могу да се ставе различити зачини да би изменили његов укус.

Врста пиринча	Количина		Време кувања, (мин.)
	Пиринач	Вода	
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 2/3 шоље	50-55

ПОВРЋЕ

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

Свеже поврће	Тежина, г / комада.	Приближно време припремања, (мин)
Цели артичоки	4 (средње величине)	30-32
Шпаргла	450	12-14

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

РИБА И ПЛОДОВИ МОРА

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

Производ	Тежина, г /количина	Приближно време припремања (мин.)
Мекушци у шкољкама		
– Са чврстим шкољкама	450	10-12
Морски ракови		
– Краљевски ракови, ноге/клевште	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, г /количина	Приближно време припремања (мин.)
Говеђе месо		
– Лопатица	450	28-30
– Сецкани бифтек	450	16-18
– Ђуфтета	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

- За кување јаја користите специјални подметач.
- Ставите подметач у парну чинију. Ставите јаја на подметач, налијте воду у резервоар и затворите поклопац. Укључите котлоу и мрежу напајања. Одредите неопходно време кувања, при томе ће да гори светлосни индикатор. По истеку задатог времена зачује се звучни сигнал, индикатор ће да се угаси, и котлоу ће се аутоматски искључити.

Производ	Тежина (г) /количина	Приближно време припремања (минуты)
У љусци		
– За меко кувана јаја	1-7 комада	15-18
– За тврдо кувана јаја	1-7 комада	19-22

“Јаја у шољи”		
Припремите смесу од јаја и млека. Додајте, ако је потребно, со, бибер, маслац или маргарин.		
– За меко кувана јаја	1-4	10-12
– За тврдо кувана јаја	1-4	12-14
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, ладницу и све чиније топлем водом и сапуном, 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 väldite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel. Ning hoidke kasutusjuhend tuleviku tarbeks alles.
- Enne auruti esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalselt kahju, ka auruti kasutaja tervise kahjustamist.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Eemaldage seade vooluvõrgust ajaks, mil seda ei kasutata.
- Ärge asetage seadet ja toite juhet vette ja teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage seade kohe vooluvõrgust ja pöörduge teeninduskeskuse poole kontrollimiseks.
- Ärge kasutage vigastatud elektrijuhtme või pistikuga, samuti maha kukkunud või muul moel vigastada saanud seadet. Vea kõrvaldamiseks pöörduge autoriseeritud teeninduskeskuse poole.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust juhtmest tõmmates vaid alati tuleb hoida kinni juhtme otsas olevast pistikust.
- Asetage seade kuivale tasasele pinnale. Ärge asetage seadet kuumale pinnale. Ärge jätke seadet kuumade kohtade (nt. elektriahju jm), kardinale lähedale ja riulite alla.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Ärge laske lastel seadet kasutada ilma täiskasvanu juuresolekuta.
- Ärge puudutage kuumi pindu.
- Elektrilöögi saamise ja seadme rikkemise vältimiseks ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Enne auruti vooluvõrku ühendamist täitke reservuaar veega. Vastasel juhul võib seade rikki minna.
- Ärge pange auruti anumaid mikrolaineahju, elektri- või gaasipiilidele.
- Teisaldage kuumale veele või toiduga anum maksimaalse ettevaatusega.
- Olge ettevaatlik töötava auruti kaane avamisel, väljuv aur võib tuua kaasa põletusi. Laske kaane peale kogunenud kondensveel voolata anumasse tagasi.

ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS

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

„KIIRAUURU” – FUNKTSIOON (JONIS 1)

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

KASUTAMINE

- Asetage auruti kindlale horisontaalsele pinnale.
- Täitke reservuaar ainult puhta veega; ärge kasutage muid vedelikke ja toidulisandeid.
- 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.
- Asetage juurviljad, mereannid või muud toiduained auruanuma keskele, võimaluse korral mitte sulgeda auruavasid.

RIISIKEETMISANUM

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

VALMISTAMISAJA PAIGALDAMINE

- Taimer võimaldab paigaldada maksimaalse pideva tööaja 60 minutites.
- Valmimisel kõlab helisignaali, märgutuli kustub ja auruti lülitub automaatselt välja, märgutuli kustub, ning auruti lülitub automaatselt välja.
- Paigaldage valmistamisaeg nuppude „+” või „-” abil.
- Valmistamise alustamiseks kinnitamiseks vajutage nuppu «ON/OFF». Sel ajal süttib märgutuli.

VÄLJALÜLITAMINE VEE VÄHESUSE TÕTTU

- Pärast vajaliku koguse vee lisamist vajutage protsessi jätkamiseks nuppu **ON/OFF**

VALMISTAMISE KATKESTAMINE

- Vajutage nuppu ON/OFF.

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 nende 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.
- Riisi segades olge ettevaatlik kaane avamisel, et kondensvesi ei satuks riisile, mis rikub tema maitseomadusi.
- Valage reservuaari ainult puhast vett.
- Valmis riisile võib lisada erinevaid maitseaineid riisi maitsestamiseks.

Riisi sort	Kogus		Valmistamisaeg, (min.)
	Riis	Vesi	
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 2/3 tassi	50-55

JUURVILJAD

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

Värsked juurviljad	Kaal, g / tk.	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Terviklikud artišokid	4 (keskmist suurust)	30-32
Spargel	450	12-14
Kaunviljalised:		
– Rohelised/vahaküps	225	12-14
– Terviklikud või tükeldatud	450	20-22
Punapeet (tükeldatud)	450	25-28
Brokkoli	450	20-22
Brüsseli kapsas	450	24-26
Valge peakapsas (tükeldatud)	450	16-18
Seller (peenestatud)	225	14-16
Porgand (peenestatud)	450	18-20
Lillkapsas	450	20-22
Mais	3-5 tšlvikut	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 pähkel	450	22-24
Naeris (tükeldatud)	450	20-22
Külmutatud juurviljad	300	28-50

KALA JA MEREANNID

- Värskete või külmutatud ja ülessulatatud saaduste valmistamisajad on näidatud tabelis. Kala ja mereannid tuleb eelnevalt puhastada ja ette valmistada.
- Erinevat liiki kala ja mereandide valmistamine nõuab vähest aega. Soovitatavalt valmistada väiksemate portsjonite kaupa.
- Vähiiliste, austrite ja merikarpide valmistamisel tuleb neid aegajalt kontrollida, sest nad avanevad erineval ajal.
- Kalafilee võib valmistada riisikeetmisanumas lisades õli, margariini, sidrunit 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 karbid	450	10-12
Krabid		
– Kuningkrabid, jalg/sõrg	225	20-22
– Pehmed karbid	8-12 tk	8-10
Merevähk		
– Kaelaosad	2-4 tk	16-18
– Eri osad	450-563	18-20
– Terviklik, elus	450-563	18-20
Merikarp (värske)	450	14-16
Austrid (värsked, karpides)	1350	18-20
Kammkarplased		
– Jõe(puhastatud)	450	14-16

– mere(puhastatud)	450	18-20
Krevetid kilbiga		
– Keskmised	450	10-12
– Suured	450	16-18
Kala		
– Terviklik	225-340	10-12
– Töödeldud	225-340	10-12
– Filee	450	10-12
– Tükeldatud	450 (~2,5 cm paksusega)	16-18

LIHA

Toiduaine	Kaal, g / kogus	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Loomaliha		
– Abaluu	450	28-30
– Raiutud biifsteek	450	16-18
– Hakklihahallid	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

- Munade keetmiseks kasutage spetsiaalset letti.
- Paigutage lett auruti anumasse. Asetage munad letile, lisage reservuaari vett ja sulgege kaas. Ühendage auruti vooluvõrguga, paigaldage vastav valmistamisaeg, seejärel süttib märgutuli. Aja möödudes kostab helisignaali, märgutuli kustub, auruti lülitub automaatselt välja.

Toiduaine	Kaal (g)/kogus	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Muna kooses		
– Poolpehme muna keetmiseks	1-7 tk	15-18
– Muna kõvaks keetmiseks	1-7 tk	19-22
Munad kausis		
Valmistage segu munadest ja piimast. Lisage vajadusel soola, pipart, võid või margariini.		
– Poolpehme muna keetmiseks	1-4	10-12
– Muna kõvaks keetmiseks	1-4	12-14
Omlett		
Lõoge 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, loputage hoolikalt ja kuivatage.
- Peske reservuaari sooja seebiveega, loputage hoolikalt ja pühkige üle kuiva riidega.
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega orgaanilisi lahusteid.
- Mõne aja möödudes võib tekkida soojuselemendile kattakivi. Seoses sellega hakkab auruti välja lülituma varem kui toit jõuab valmida.
- Pärast 7-10 keetmist (sõltuvalt vee karedusest) lisage reservuaari soovitatud vahendit kattakivi eemaldamiseks (jälgige täpselt instruksiooni pakendil) ja täitke veega maksimaalse tasemeni.
- Kütteelemendi pealt kattakivi 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 PASĀKUMI

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet īsto ekspluatācijas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu radīšanas lietošanas laikā un saglabājiet to kā izzināšanas materiālu.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai izstrādājuma tehniskais raksturojums uzlīmē atbilst elektrotīkla parametriem.
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Izmantojiet tikai sadzīves nolūkos, atbilstoši dotajai ekspluatācijas instrukcijai. Izstrādājums nav paredzēts rūpnieciskai izmantošanai.
- Vienmēr atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ja Jūs to neizmantojat.
- Negremdējiet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atslēdziet ierīci no elektrotīkla, pirms tālākas ierīces izmantošanas pārbaudiet tā darbaspēju un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu barošanas vadu vai kontaktdakšu, pēc nokrišanas vai citiem bojājumiem. Ierīces pārbaudei un remontam griezties tuvākajā Servisa centrā.
- Sekojiet līdzi, lai barošanas vads neskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Atslēdzot ierīci no elektrotīkla velciet aiz kontaktdakšas nevis vada.
- Ierīcei jābūt stabili novietotai uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet to uz karstām virsmām, kā arī blakus siltuma avotiem (piemēram, elektriskām plītiņiem), aizkariem un zem piekaramajiem griestiem.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neatļaujiet bērniem pastāvīgi izmantot ierīci bez pieaugušu uzraudzības.
- Neskarīties klāt karstām virsmām.
- Lai izvairītos no elektrostrāvas sitiena un ierīces bojājumiem, izmantojiet tikai tos piederumus, kas ietilpst pamatnes komplektā.
- Pirms tvaika katla pieslēgšanas elektrotīklam, piepildiet ūdens rezervuāru. Pretējā gadījumā ierīce var sabojāties.
- Nepieļaujiet tvaika katla tilpņu izmantošanu mikroviļņu krāsnīs, uz elektriskām 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.

SAGATAVOŠANĀS DARBAM

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

FUNKCIJA “ĀTRAIS TVAIKS” (ZĪM. 1)

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

DARBS

- Uzstādiēt tvaika katlu uz stabilas, horizontālas virsmas.
- Rezervuārā lejiet tikai tīru ūdeni; nepieļaujiet citu šķidrumu un ēdienu piedevu izmantošanu.
- Uzstādiēt paliktņi kondensāta savākšanai un tvaika tilpnes uz bāzes.

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

- Produktus, kuri gatavošanas ilgāk (piemēram, samērā lieli u.c.) vienmēr lieciet apakšējā tvaika tilpnē.
- Ja gatavošanas laikā ūdens ir zem normas, to var ieliet caur iepildīšanas atvērumu, nenotverot tvaika tilpnes.
- Ievietojiet dārzeņus, jūras vai citus produktus tvaika tilpnes centrā, tā, lai atvērumi tvaikam nebūtu aizsegti.

BLŪDA RĪSIEM

- Blodā priekš rīsiem ievietojiet rīsus vai citus produktus, pievienojiet ūdeni, mērci vai citu. Aiztaisiet vāciņu. Pieslēdziet tvaika katlu pie elektrotīkla. Uzstādiēt uz taimera ēdiena gatavošanas laiku. Pēc laika iztecēšanas noskanēs skaņas signāls, gaismas indikators nodzisis un tvaika katls automātiski izslēgsies. Atslēdziet ierīci no elektrotīkla un uzmanīgi noņemiet tvaika tilpnes.
- Tvaika virtuves 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.
- 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 ēdianu.
- Noņemot uzsildītās tilpnes, kas ietilpst tvaika katla komplektā, esiet uzmanīgi – neapdedzinieties ar karsto tvaiku. Izmantojiet virtuves cimds vai aizķeres.

GATAVOŠANAS LAIKA UZSTĀDĪŠANA

- Taimeris ļauj uzstādīt maksimālo nepārtrauktas apstrādes laiku 60 minūtes.
- Pēc uzdotā laika iztecēšanas noskanēs skaņas signāls, gaismas indikators nodzisis un tvaika katls automātiski izslēgsies.
- Ar pogu “+” vai “-” uzstādiēt apstrādes ilgumu.
- Lai apstiprinātu gatavošanas sākumu nospiediet pogu «ON/OFF». Iedegsies gaismas indikators.

ATLĒGŠANĀS NEPIETIEKAMA ŪDENS DAUDZUMA GADĪJUMĀ

- Pēc nepieciešamā ūdens daudzuma ieliešanas nospiediet pogu **ON/OFF** gatavošanas procesa turpināšanai.

GATAVOŠANAS APTURĒŠANA

- Nospiediet t pogu **ON/OFF**.

MAIZES UN PUSFABRIKĀTU UZSILDĪŠANA

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

RĪSI UN PUTRAIMI

- Atkarībā no rīsu šķirnes, tos ieteicams gatavot dažādos režīmos.
- Blodā rīsu gatavošanai 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.
- Pie rīsu apmaisīšanas esiet uzmanīgi: noņemot vāciņu sekojiet, lai kondensāts nonokļūtu rīsos un nesabojātu garšas īpašības.
- Rezervuārā lejiet tikai tīru ūdeni.
- Gataviem rīsiem var pievienot dažādas garšvielas garšas izmaiņai.

Rīsu veids	Daudzums		Gatavošanas laiks, (min.)
	Rīsi	Ūdens	
Garš un kanādas rīsu maisījums			
– Parastie	170 g	1 ½ blodas	56-58
– Ātras pagatavošanas	190 g	1 ¾ blodas	18-20
Ātras pagatavošanas	1 bloda	1 ½ blodas	12-15
Baltie			
– Parastie	1 bloda	1 ½ blodas	45-50
– Garie	1 bloda	1 2/3 blodas	50-55

DĀRZEŅI

- Kārtīgi nomazgājiet dārzeņus. Nogrieziet saknes, nepieciešamības gadījumā nomizojiet.
- Gatavošanas turpināšanās atkarīga no produktu daudzuma, svaiguma un iepriekšējās apstrādes. Nepieciešamības gadījumā gatavošanas laiku iespējams mainīt.
- Nav ieteicams iepriekš atsaldēt sasaldētus dārzeņus.
- Dārzeņus gatavošanas laikā blodā priekš rīsiem nepieciešams aplāt ar foliju, lai izvairītos no lieka mitruma nokļūšanas uz tiem.
- Pēc 10-12 minūtēm no gatavošanas sākuma sasaldētus produktus nepieciešams apmaisīt.

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

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

ZIVIS UN JŪRAS PRODUKTI

- Gatavošanas laiks svaigiem vai sasaldētiem un pilnībā atsaldušiem jūras produktiem un zivīm norādīts tabulā. Zivis un jūras produktus iepriekš ieteicams notīrīt un sagatavot.
- Lielākajai daļai zivju un jūras produktu nav nepieciešams ilgs gatavošanas laiks. Tos ieteicams gatavot nelielās porcijās.
- Gatavošanas laikā molusku, austeru un mīdiju čaulas atveras dažādos laikos, tāpēc periodiski tās pārbaudiet.
- Zivs fileju var gatavot blodā priekš rīsiem 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 gaiļi		
– 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		
– Lapstiņa	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

- Olu gatavošanai izmantojiet speciālu tekni.
- Uzstādi tekni tvaika tīlnē. Ielieciet olas teknē, ielejiet rezervuārā ūdeni un aiztaisiet vāciņu. Pieslēdziet tvaika katlu pie elektrotīkla. Uzstādi nepieciešamo gatavošanas laiku, iedegsies gaismas indikators. Pēc uzdotā laika iztecēšanas atskanēs skaņas signāls, indikators nodzisis un tvaika katls automātiski izslēgsies.

Produkts	Svars (g)/skaits	Aptuvenais gatavošanas laiks (minūtes)
Ola čaumalā		
– Mīksti vārītas olas	1-7 gabali	15-18
– Cietivārītas olas	1-7 gabali	19-22
“Olas tasītē”		
Sagatavojiet olu un piena maistījumu. Pēc vajadzības pievienojiet sāli, piparus sviestu vai margarīnu.		
– Mīkstu olu pagatavošanai	1-4	10-12
– Cietu olu pagatavošanai	1-4	12-14
Omelete		
Iesītiēt blodā priekš rīsiem 6 olas un pievienojiet 2 ēdamkarotes piena, sāli un piparus pēc garšas. Pēc 10-12 minūtēm tās apmaisiet.		20-22

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

- Atslēdziet tvaika katlu no elektroierīces un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Izlejiet ūdeni no paliktna kondensāta savākšanai un ūdens rezervuāra.
- Ūdens atlikumu var izliet caur uzpildīšanas atvērumiem apgāžot tvaika katlu.
- Nomazgājiet vāciņu, paliktni un visas tilpnes ar siltu ūdeni un ziepēm, 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 neuzstādiat uz rezervuāra tilpnes produktiem un neaiztaisiat vāciņu.
- Pieslēdziet tvaika katlu pie elektrotilkla. Uzstādiat taimeru apmēram uz 20 minūtēm. Pēc tvaika katla izslēgšanas (pēc taimera) atslēdziet to no elektrotilkla. 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 atslēgta no elektrotilkla un pilnībā atdzisis.
- Izpildiet TĪRĪŠANAS UN KOPŠANAS sadaļas nosacījumus.
- Ierīci glabājiet sausā, vēsā vietā.

EKSPLUATĀVIMO SĀLYGOS

APSAUGOS PRIEMONĒS

- Idēmiā perskaitykite duotajā instrukcijā pries ekspluatojant prietaisā gedimū vengimū naudojant ir išsaugokite jā kaip informācijas šaltinį.
- Pries patį pirmą įjungimą patikrinkite, ar atitinka techninės gaminių charakteristikos, nurodytos ant lipduko su techninėmis charakteristikomis, elektros tinklo parametrams.
- Neteisingas naudojimas gali sugadinti gaminį, atnešti materialinę žalą arba atnešti žalą vartotojo sveikatai.
- Naudoti tik buitiniai tikslais. Prietaisas neskirtas pramoniniam naudojimui.
- Jaigu prietaisas nenaudojamas, visada atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Nenuleiskite prietaisą ir laidą į vandenį arba kitus skisčius. Jaigu tai atsitiko, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir, pries naudojant jį toliau, patikrinkite prietaiso darbo sugebėjimus ir saugumą pas kvalifikuota specialistą.
- Nenaudokite prietaisą su sugadintu maitinimosi laidu ir šakute, po kritimo arba su kitais gedimais. Patikrinimui ir remontui kreipkitės į artimiausią serviso centrą.
- Stebėkite kad elektros laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Atjungiant prietaisą nuo elektros tinklo, imkitės už šakutės, o netempkite už laidą.
- Prietaisas turi stabiliai stovėti ant sauso ligio paviršiaus. Nestatykite jo ant karštų paviršių, o taip pat šalia šilumos šaltinio (pvz., elektros viryklės), užuolaidų ir po pakabinamais lentynais.
- Niekada nepalikite įjungtą prietaisą be priežiūros.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be suaugusių kontrolės.
- Nelieskite karštų paviršių.
- Elektros srovės nutrenkimo ir fedimū vengimū naudokite tik reikmenis, įeinančius į pristatimo komplektą.
- Pries garo viryklės pajungimą į elektros tinklą, užpildykite vandeniu vandens rezervuarą. Kitaip prietaisas gali būti sugadintas.
- Neleiskite garo viryklės talpos naudojima mikro bangų krosnelėje, ant elektrinių arba dujinių viryklių.
- Judinkite garo viryklę su karštu vandeniu arba maistu itent atsargiai.
- Atidarant dangtį dirbančios garo viryklės, būkite atsargus, kad neapsidegintumėte karštu garu. Duokite galimybę kondensatui susikaupusiam ant dangčio, nutekėti atgal į talpą.

PASIROŠIMAS DARBUI

- Nuimkite nuo prietaiso visas etiketes.
- Pries pirmąjį naudojimą, kruopščiai išplaukite visas talpas šiltu vandeniu su muilu, kaip reikiant išplaukite ir išdžiovinkite.
- Išvalykite vandens rezervuarą iš vidaus drėgna medžiaga.

FUNKCIJA “GREITAS GARAS” (PIEŠINIS 1)

- Jaigu ant šildančio elemento nustatyti antgalį prapjuiuviu į apačią, garas atsiras jau po 35 sekundžių po garo viryklės įjungimo.

DARBAS

- Nustatykite garo viryklę ant ligaus, pastovaus paviršiaus.
- Pilkite į rezervuarą tik švarų vandenį; nenaudokite kitokių skisčių arba maisto papildų.
- Nustatykite padugnę kondensato surinkimui ir garo talpas ant bazės.

DĖMESIO: Neleiskite, kad vanduo nusileistu žemiau minimalaus lygio.

- Visada dėkite produktus, kurie ilgiau ruošiami (pvz., didesnius arba kitus), į apatinę garo talpą.
- Jaigu ruošiant pasirodė, kad vandens mažiau normos, jā galima pripilti per skylę pripilimui, nenuimant garo talpas.
- Įdėkite daržoves, jūros arba kitus produktus į garo talpos centrą, stengdamiesi neuždaryti sklę garui.

PUODAS RYŽIAMS

- Į puodą ryžiams įdėkite ryžius arba kitus produktus, pripilkite vandens, padažą, arba kitą. Uždarinkite dangtį. Pajunkite garo viryklę prie elektros tinklo. Nustatykite ant atbulinio laikmačio patiekalo paruošimo laiką. Jam pasibaigus išgirsite garso signalą, šviesos indikatorius užgęs, ir garo viryklė automatiškai atsijungs. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir atsargiai nuimkite garo talpas.
- Garo virtuvės receptuose nurodytas apitiksliai paruošimo laikas, kuris priklauso nuo kiekio, didžiū ir norimo laipsnio produktų paruošimo, o taip pat asmeninių skonių. Siulomi režimai skirti garo viryklei su dvejomis talpomis.
- Naudojant dvi talpas galima vienu metu ruošti skirtingus patiekalus, tačiau, reikia turėti omenyje, kad ruošiami produktai turi būti suderinami ir derintis kvapu, nes siltys ir riebalai iš jų susimaišis ir gali sugadinti patiekalą.
- Nuimant įkaitusias talpas, įeinančias į garo viryklės komplektą, būkite atsargūs – neapsideginkite karštu garu. Naudokite virtuvės pirštines.

PARUOŠIMO LAIKO NUSTATYMAS

- Atbulinis laikmatis leidžia nustatyti maksimalų nenutrūkstančio darbo laiko apdirbimą 60 minučių.
- Po to kai asibaigus skirtas paruošimui laikas Jūs išgirsite garso signalą, šviesos indikatorius užgęs, ir garo viryklė automatiškai išsijungs.
- Migtuku “+” arba “-” nustatykite apdirbimo trukmę.
- Pradžio patvirtinimui paspauskite migtuką «ON/OFF» Tuo metu užsidegs šviesos indikatorius.

ATSIJUNGIMAS KAI TRUKSTA VANDENS

- Po reikiamo kiekio vandens įpylimo paspauskite migtuką ON/OFF paruošimo proceso pratesimui.

PARUŠIMO NUTRAUKIMAS

- Paspauskite migtuką ON/OFF.

DUONOS IR PUSFABRIKAČIŲ PAŠILDYMAS

- Šildant duoną niekuo neuždenkite.
- Pusfabrikačių pašildymo laikas priklauso nuo užšaldymo temperatūros ir saugojimo.
- Pusfabrikačių pašildymo metu taurėje ryžiams tolygiai padėkite juos ir uždenkite taurę aliuminine folija.

RYŽIAI IR KRUOPOS

- Priklausant nuo ryžių rūšies, jį reikia ruošti skirtinguose režimuose.
- Į puodą ryžių paruošimui padėkite ryžius ir pripilkite vandens pagal rekomendacijas. Uždarykite dangtį ir įjunkite garo viryklę.
- Tam kad ryžiai būtų minkštesni, pripilkite vandens ant 1-2 stalo šaukštelių daugiau, o kietesniam – tiek pat mažiau, negu rekomenduojama lentelėje.
- Po kai kurio laiko nuo paruošimo pradžios (savo kiekvienai ryžių rūšiai), patikrinkite tirštumą ir paruošimo laipsnį, tuo pačiu metu maišant.
- Maišant ryžius būkite atsargus: nuimant dangtį stebėkite, kad kondensatas nepatektu į ryžius ir nesugadintu jo skonio savybes.
- Pilkite į rezervuarą tik švarų vandenį.
- Paruoštiems ryžiams galima pridėti prieskonių jo skonio pakeitimui.

Ryžių rūšis	Kiekis		Paruošimo laikas, (min)
	Ryžiai	Vanduo	
Ilgų ir kanadiškų ryžių sumaišymas			
– Įprastas	170 g	1 ½ puodo	56-58
– Greitas paruošimas	190 g	1 ¼ puodo	18-20
Greito paruošimo	1 puodas	1 ½ puodo	12-15
Baltas			
– Įprastas	1 puodas	1 ½ puodo	45-50
– Ilgas	1 puodas	1 2/3 puodo	50-55

DARŽOVĖS

- Kruopščiai išplaukite daržoves. Pašalinkite šakneles, ir, jei prireiks, nuimkite žievele.
- Paruošimo pratęsimas priklauso nuo kiekio, šviežumo ir išankstinio apdirbimo. Jei reikia paruošimo laiką galima keisti.
- Nerekomenduojama iš anksto atšaldyti užšaldytas daržoves.
- Ruošiant daržoves puode ryžiams, jas reikia uždengti folija, tam kad nukreipti nereikalingo drėgnumo pataikymą.
- Praėjus 10-12 minučių po paruošimo pradžios užšaldytus produktus reikia sumaišyti.

Šviežios daržovės	Svoris, g/vnt.	Apytikslus paruošimo laikas, (min).
Pilni artišokai	4 (vitunio didžio)	30-32
Šparagai	450	12-14
Ankštiniai:		
– Žali/vaško brandumo	225	12-14
– Pilni arba smulkinti	450	20-22
Burokai (nepjaustyti)	450	25-28
Brokoliai	450	20-22
Briuseliniai kopūstai	450	24-26
Baltos kopūstos (nepjaustitos)	450	16-18
Salierai (plonai supjaustyti)	225	14-16
Morkos (plonai supjaustytos)	450	18-20
Spalvotos kopūstos	450	20-22
Kukurūzai	3-5 šeivos	14-16
Baklažanai	450	16-18
Grybai (pilni)	450	10-12
Ropiniai svogūnai (plonai supjaustyti)	225	12-14
Pasternokas	225	8-10
Žali žirneliai (ankštyse)	450	12-13
Pipiras (pilnas, be sėklų)	Iki 4-x vnt. Vidutinio dydžio	12-13
Bulvės (pilnas, rausvas)	Iki 450 (maždaug, 6 mažos klumbos)	30-32
Sėtinys	1, vidutinio dydžio	28-30
Špinatas	225	14-16
Aguročiai		
– Geltoni arba cukini (nepjaustyti)	50	12-14
– Balta gilė arba pilkas riešutas	450	22-24
Ropė (supjaustyta reikelėmis)	450	20-22
Užšaldytos daržovės	300	28-50

ŽUVIS IR JŪROS PRODUKTAI

- Paruošimo laikas šviežių arba užšaldytų ir pilnai atšaldytų jūros gėrybių ir žuvies nurodyta lentelėje. Žuvį ir Jūros gėrybes iš pradžių reikia išvalyti ir paruošti.
- Paruošimui daugumos žuvies rūšių ir jūros gėrybių reikia ne daug laiko. Rekomenduojama ruošti juos nedidelėmis porcijomis.
- Ruošiant moliusko kiauktą, austrės ir midijų atsidaro skirtingu metu, todėl kartais tikrinkite jas.
- Žuvies filė galima ruošti puode ryžiams kaip pridėdant sviestą, margariną, citrinos ir skirtingu padažu, taip ir be jų.
- Koreguokite paruošimo laiką priklausant nuo recepto reikalavimų ir priklausant nuo išankstinio produkto apdirbimo.

Produktas	Svoris g/kiekis	Apytikslus paruošimo laikas, (min).
Moliuskas kiauktė		
– Su kietais kiaukutais	450	10-12
Krabai		
– Karališki krabai, kojos/žnyplės	225	20-22
– Su minkštais kiaukutais	8-12 vnt.	8-10
Lobsteriai		
– Sprandinė	2-4 vnt.	16-18
– Atskiros dalys	450-563	18-20
– Pilni, gyvi	450-563	18-20
Midijos (šviežios, kiauktuose)	450	14-16
Austrės (šviežios, kiauktuose)	1350	18-20
Jūros šukelės		
– Upiniai (valyti)	450	14-16
– Jūriniai (valyti)	450	18-20
Krevetės (šarvuose)		
– Vidutinės	450	10-12
– Didelės	450	16-18
Žuvis		
– Pilna	225-340	10-12
– Išskirstyta	225-340	10-12
– Filė	450	10-12
– Išpjaustyta gabaliukais	450 (~2,5 cm storio)	16-18

MĖSA

Produktas	Svoris, g/kiekis	Apytikslus paruošimo laikas, (min).
Jautiena		
– Mentėka	450	28-30
– Kirstas bifšteksas	450	16-18

– Mésos kukuliai	450	22-24
Vištos	450	
– Išskirstytos	2-4 кучочка	24-26
Aviena		
– Pjaustyta gabaliukais	450	26-28
Kiauliena		
– Pjaustyta gabaliukais	450	26-28
Dešrelės	450	14-18
Paruoštos dešros	450	14-16

KIAUŠINIAI

- Kiaušinių paruošimui naudokite specialią lataką.
- Nustatykite lataką į garo talpą. Padėkite kiaušinius į lataką, įpilkite į rezervuarą vandens ir uždarykite dangtį. Pajunkite garo viryklę prie elektros tinklo. Nustatykite reikalingą paruošimo laiką, tuo metu užsidegs šviesos indikatorius. Išsekus laikui Jūs išgirsite garso signalą, indikatorius užges, ir garo viryklė automatiškai atsijungs.

Produktas	Svoris g/kiekis	Apytikslus paruošimo laikas, (min).
Lukšte		
– Minkštam virimui	1-7 vnt.	15-18
– Kietam virimui	1-7 vnt.	19-22
“Kiaušiniai puode”		
Paruoškite mišinį iš kiaušinių ir pieno. Jeigu reikia padėkite druskos, pipirų, sviestą arba margariną.		
– Minkštam virimui	1-4	10-12
– Kietam virimui	1-4	12-14
Omlėtas		
Išskaidykite į puodą ryžiams 6 kiaušinius ir įpilkite 2 valgomuosius šaukštus pieno, druską ir pipirus pagal skonį. Po 10-12 minučių sumaišykite kiaušinius.		20-22

VALYMAS IR PRIEŽIURA

- Atjunkite garo viryklę nuo elektros tinklo ir duokite jai pilnai atvėsti.
- Išpilkite vandenį nuo padugnės kondensato surinkimui ir vandens rezervuaro.
- Vandens likučius galima išpilti per įpylimo skylę, apvertus garo viryklę.
- Išplaukite dangtį, padugnę ir visas talpas šiltu vandeniu su muilu, kruopščiai nuskalaukite ir išdžiovinkite.
- Išplaukite rezervuarą šiltu vandeniu su muilu kruopščiai nuskalaukite ir išdžiovinkite.
- Neleidžiama naudoti abrazyvinių valymo priemonių, organinių tirpiklių ir agresyvių skisčių.
- Po kurio laiko ant šildančio elemento gali atsirasti nuoviros, dėl ko garo viryklė atsijungs anksčiau, negu produktai spės pasiruošti.
- Po 7-10 virimų (priklausant nuo vandens) įpilkite į rezervuarą rekomenduojamą priemonę nuovirų pašalinimui (tiksliai atlikite nurodymus ant pakuotės) ir pripilkite vandens iki maksimalaus lygio.
- Valant šildantį elementą nuo nuovirų nedėstykite ant rezervuaro talpų produktams ir neuždenkite jo dangčiu.
- Pajunkite garo viryklę prie elektros tinklo. Nustatykite atbulinį laikmatį maždaug ant 20 minučių. Po garo viryklės atsijungimo (pagal atbulinį laikmatį) atjunkite ją nuo elektros tinklo. Prieš vandens išpylimą duokite šildančiam elementui pilnai atvėsti. Keletą kartų išplaukite šildantį elementą ir rezervuarą šaltu vandeniu ir sausiai išvalykite.

SAUGOJIMAS

- Prieš saugojimą įsitinkite, kad prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo ir pilnai atvėso.
- Atlikite reikalavimus VALYMAS ir PRIEŽIURA skyrių.
- Saugokite prietaisą sausoje vėsiroje vietoje.

HASZNALATI UTASÍTÁS

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- Használat közben történő készülékkárosodás elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el az adott Kezelési útmutatót és őrizze meg azt, mint tájékoztató anyagot.
- A készülék első használata előtt, ellenőrizze egyeznek-e a műszaki jellemzésben feltüntetett műszaki adatok az elektromos hálózat adataival.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- Csak otthoni használatra, nem való nagyüzemi célra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Ne merítse a készüléket, és a vezetékét vízbe, vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.
- Ne használja a készüléket sérült vezetékkel, csatlakozódugóval, valamint azután, hogy ütődést szenvedett, vagy más milyen képen károsodva volt. Forduljon a közeli szakszervizbe.
- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Kikapcsolásnál fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetékét.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne állítsa a készüléket forró felületre, valamint ne tartsa azt, melegeit kibocsátó készülékek (például, villanyűtő), függöny közelében, és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyerekek használni a készüléket.
- Ne érjen forró felületekhez.
- Áramütés és a készülék károsodása elkerülése érdekében ne használjon készlethez 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.

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 törülközővel törölje meg a víztartály belső részét.

“GYORS GŐZ” FUNKCIÓ (1 ÁBRA)

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

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- Stabilan állítsa fel a gőzfőzőt vízszintes felületre.
- Csak tisztavízrel öntsön a tartályba; egyéb folyadék, tápszer használata tilos!

- 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 száján keresztül hozzátöltheti a vizet.
- Helyezze a zöldségeket, egyéb élelmiszert a gőztartály közepére, ha csak lehetséges, nyitva hagyva a gőzréseket.

RIZSTÁROLÓ CSÉSZÉ

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

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ ÁLLÍTÁSA

- Az időmérő engedélyezi a maximális szünet nélküli 60 perces megművelési idő beállítását.
- Az idő leteltét a készülék hangjellel jelzi, a jelzőlámpa elalszik, és a gőzfűző automatikusan kikapcsol.
- A „+” vagy „-” gombokkal állítsa be az elkészítési időt.
- A készítés elkezdését erősítse meg a «ON/OFF» gomb nyomásával. Közben kigyúl a jelzőlámpa.

ELÉGTELEN VÍZMENNYISÉG ESETÉN TÖRTÉNŐ KIKAPCSOLÁS

- Miután hozzáadja a szükséges vízmennyiséget, megnyomva a **ON/OFF** gombot folytathatja a készítést.

AZ ELKÉSZÍTÉS MEGSZÜNTETÉSE

- Nyomja a **ON/OFF** gombot.

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 gőzfűzőt.
- Ha puhább rizst szeretne kapni – töltsön 1-2 evőkanállal több vizet, ha keményebbet – ugyan annyival kevesebbet a táblázatban javasolt mennyiségnél.
- A készítés elkezdésétől számított valamennyi idő múlva (az idő a rizs fajtájától függ), keverés közben ellenőrizze a sűrűsödést, és a rizs fővési fokát.
- Keverés közben legyen óvatos: a fedő levételénél figyeljen, hogy a fedőn lévő gőzből lecsapódott víz a rizsbe ne kerüljön, és ne rontson az ízén.
- A tartályba csak tiszta vizet öntsön.
- Az elkészült rizshez különböző ízesítőket is adhat.

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

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

Spárgatök		
– Sárga vagy Cukkíni (vágott)	50	12-14
– Fehér makk vagy szürke dió	450	22-24
Répa (cikkekre vágott)	450	20-22
Fagyasztott zöldség	300	28-50

HAL ÉS TENGERI TERMÉK

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

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

HÚS

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

TOJÁS

- A tojás elkészítéséhez használja a tojástartót.
- Helyezze a tojástartót a gőztartályba. Rakja a tojást a tartóba, öntsön vizet a tartályba és zárja le a fedőt. Csatlakoztassa a gőzfűzőt az elektromos hálózathoz. Állítsa be a szükséges készítési időt, közben kigyúl a jelzőlámpa. Az idő leteltével jelez a hangjelző, kialszik a jelzőlámpa, és automatikusan kikapcsol a gőzfűző.

Termék	Tömeg(g)/mennyiség	Kb. elkészítési idő, (perc)
Héjával		
– Lágy	1-7 db	15-18
– Kemény	1-7 db	19-22
“Poharas tojás”		
Keverje össze a tojást a tejjel. Szükség esetén sózza, borsozza meg, adjon hozzá vajat.		
– Lágy	1-4	10-12
– Kemény	1-4	12-14
Omllett		
Törjön fel a rizstároló csészébe 6 tojást, adjon hozzá 2 evőkanál tejet, sót, borsot ízlés szerint. 10-12 perc múlva kavarja meg a tojást.		20-22

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Áramtalanítsa a gőzfűzőt, és hagyja teljesen kihűlni.
- Öntse ki a kondenzvíznek tervezett alátétből a tartályba a vizet.
- A vízfelesleget kionthatja a vízfeltöltő résen keresztül, felfordítva a gőzfűzőt.
- Mossa meg a fedőt, alátétet, az összes tartályt meleg szappanos vízzel, 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 gőzfűző hamarabb fog kikapcsolni, mint az élelmiszer elkészül.
- 7-10 főzés után (a víz keménységétől függ), öntsön a víztartályba javasolt vízkövesedés gátló tisztítószert (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 gőzfűzőt az elektromos hálózathoz. Állítsa be az időmérőt kb. 20 percre. A gőzfűző 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.

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

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

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

“ЖЫЛДАМ БУ” ҚЫЗМЕТІ (СУРЕТ 1)

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

ЖҰМЫС

- Булы пісіргішті тұрақты, горизонтальды үстіге орнатыңыз.
- Резервуарға тек қана таза суды құйыңыз: басқа сұйықтықтарды және тамақтық қосындыларды қолдану рұқсат етілмейді.
- Конденсат жинауға арналған тұғырлықты 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.
- Көкөністерді, теңіздік немесе басқа өнімдерді булық сиымның орталығына сыйғызыңыз, мүмкіншілігінше буға арналған тесіктерді жаппауға тырысыңыз.

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.
- Екі булық сиымдарды қолданып, бір уақытта әртүрлі тағамдар даярлауға болады, бірақ, даярланатын өнімдер ісімен үйлесімді және тіркесімді болуы қажеттігін ескеруі 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.

ДАЯРЛЫҚ УАҚЫТЫН ҚОЮ

- Таймер толассыз өңдеудің барынша көп уақытын 60 минутын орната алады.
- Тапсырылған даярлық уақыты өткен соң дыбысты сигнал шығады, жарықты индикатор өшіп қалады, және булы пісіргіш автоматты өшіріледі.
- “+” немесе “-” ноқатымен өңдеу ұзақтығын орнатыңыз.
- Даярлауды бастауды растау үшін «ON/OFF» ноқатын басыңыз. Сонда жарықты индикатор жанады.

СУ ЖЕТКІЛІКТІСІЗ БОЛҒАНДА СӨНДІРУ

- Даярлау процесін жалғастыру үшін қажетті су мөлшерін қосқаннан кейін **ON/OFF** ноқатын басыңыз.

ДАЯРЛАУДЫ ТОҚТАТУ

- **ON/OFF** басыңыз тұрыңыз.

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 тостағанға 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.

- Күрішті араластырған кезде сақ болыңыз: қапқақты түсіргенде конденсат күрішке түсіп, оның дәм сапасын төмендетпейін қадағалаңыз.
- Резервуарға тек қана таза суды құйыңыз.
- Дайын күрішке оның дәмін өзгерту үшін әртүрлі тұздықтар қосуға болады.

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

КӨКӨНІСТЕР

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

Тың көкөністер	Салмағы, г / шт.	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Бүтін артишоктар	4 (орта көлемді)	30-32
Қояншөп	450	12-14
Ірі бұршақтықтар:		
– Шикілері/балауыз жетілгені	225	12-14
– Бүтіндері не ұсақталыңандары	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 қосумен және оларсыз даярлауға болады.
- Даярлау уақытын рецепт талаптарымен сәйкестікте және өнімдердің алдын ала өңделулеріне тиісті дәлдеп түзетіңіз.

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

– Кішкене кесектермен туралған	450 (~2,5 см жуандықпен)	16-18
--------------------------------	--------------------------	-------

ЕТ

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

ЖҰМЫРТҚАЛАР

- Жұмыртқаларды даярлау үшін арнайы тартпаны қолданыңыз.
- Тартпаны булық сиымға орнатыңыз. Жұмыртқаларды тартпаға қойыңыз, резервуарға су құйыңыз және қақпақпен жабыңыз. Булы пісіргішті электр жүйесіне қосыңыз. Қажетті даярлық уақытын орнатыңыз, сонда жарықты индикатор жаңады. қалады Берілген уақыт өткен соң дыбысты сигнал сылдырап шығады, индикатор сөнеді және булы пісіргіш автоматты өшіріледі.

Азық	Салмақ, г / мөлшері	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Қабықта		
– Шала пісіру үшін	1-7 лана	15-18
– Бүтін пісіру үшін	1-7 дана	19-22
“Шыныаяқтағы жұмыртқа”		
Жұмыртқалар және сүттен қоспа өзірленіз. Қажетімен тұз, бұрыш, май немесе маргарин қосыңыз.		
– Шала пісіріп даярлау үшін	1-4	10-12
– Бүтін пісіріп даярлау үшін	1-4	12-14
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, тұғырлықты және барлық сиымдарды сабын мен жылы сумен 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 өзірленіп 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.

D BEDIENUNGSANLEITUNG

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren sie zum Nachschlagen auf.
- Vor der ersten Verwendung stellen Sie sicher, dass die technischen Daten des Gerätes, die auf dem Aufkleber angegeben sind, mit den Parametern des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Unkorrekter Gebrauch kann Funktionsstörungen zur Folge haben, einen materiellen Schaden verursachen bzw. Ihre Gesundheit gefährden.
- Das Gerät ist nur für Hausgebrauch bestimmt. Es darf nicht zu Industriezwecken verwendet werden.
- Ziehen Sie den Stecker jedes Mal vor der Reinigung und immer, wenn das Gerät nicht betrieben wird, aus der Steckdose.
- Um sich vor Schädigungen durch Strom zu schützen und Brandgefahr auszuschließen, tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser bzw. andere Flüssigkeiten. Sollte das passieren, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Dose und wenden sich an geschulte Fachleute zur Überprüfung der Funktionsfähigkeit und Sicherheit des Gerätes.
- Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn Netzkabel bzw. Netzstecker beschädigt sind, wenn der Dampfkochtopf heruntergefallen ist oder andere Beschädigungen aufweist. Zur Fehlersuche und Reparatur wenden Sie sich an die nächstgelegene Kundendienststelle.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel mit scharfen Kanten oder heißen Oberflächen nicht in Berührung kommt.
- Beim Abschalten des Gerätes vom Stromnetz immer am Stecker, niemals an der Leitung ziehen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, rutschfeste Oberfläche auf. Platzieren Sie es keinesfalls auf heißen Oberflächen sowie in der Nähe von Heizkörpern (z.B. Elektroherden), Gardinen und unter den Hängeregalen.
- Lassen Sie nie das eingeschaltete Gerät unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nie ohne Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Fassen Sie nicht heiße Oberflächen an.
- Um sich vor Schädigungen durch Strom zu schützen und Funktionsstörungen des Gerätes auszuschließen, verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- Bevor Sie den Dampfkochtopf ans Netz anschließen, füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser ein, andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Verwenden Sie nie die Behälter des Dampfkochtopfes in Mikrowellenöfen sowie auf Elektro- und Gasherden.
- Tragen Sie den Dampfkochtopf mit heißem Wasser und Essen äußerst vorsichtig über.
- Wenn Sie den Deckel des Dampfkochtopfes öffnen, seien Sie vorsichtig, um sich mit dem Dampf nicht zu verbrennen. Lassen Sie den Kondensat, der sich auf dem Deckel gesammelt hat, ins Gefäß abtropfen.

VORBEREITUNG

- Entfernen Sie alle Etikette vom Gehäuse des Gerätes.
- Vor der ersten Verwendung waschen Sie alle Behälter und abnehmbaren Teile sorgfältig mit warmem Seifenwasser, reiben sie anschließend sorgfältig trocken.
- Wischen Sie den Wasserbehälter von innen mit einem feuchten Tuch ab.

„SCHNELLDAMPF“-FUNKTION (ABB. 1)

- Wenn der Aufsatz mit der Kimme nach unten auf den Heizkörper aufgesetzt wird, bildet sich der Dampf bereits in 35 Sekunden nach dem Einschalten des Dampfkochtopfes.

INBETRIEBNAHME

- Stellen Sie den Dampfkochtopf auf eine stabile, horizontale Oberfläche auf.
- Gießen Sie in den Wasserbehälter nur das saubere Wasser ein, lassen Sie die Benutzung von anderen Flüssigkeiten und Nahrungszusätzen nicht zu.
- Stellen Sie Kondensationsgefäß und Dampfbehälter auf sie Station auf.

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass das Wasser im Behälter nicht unter die Minimalmarke sinkt.

- Legen Sie Lebensmittel mit einer längeren Kochzeit (z.B. größere Produkte usw.) immer in den unteren Dampfbehälter.
- Wenn es sich während des Kochens herausstellen wird, dass es im Wasserbehälter nicht ausreichend Wasser gibt, kann es durch die spezielle Öffnung nachgefüllt werden, ohne dass die Dampfbehälter abgenommen werden müssen.
- Plazieren Sie Gemüse, Meeresfrüchte bzw. andere Lebensmittel in die Mitte des Dampfbehälters. Achten Sie dabei, dass die Dampföffnungen nicht blockiert werden.

REISCHALE

- Laden Sie Reis oder andere Lebensmittel in die Reisschale und geben Wasser, Saft oder anderes hinzu. Machen Sie die Schale mit dem Deckel zu. Schließen Sie den Dampfkochtopf an das Versorgungsnetz an. Geben Sie auf der Zeitschaltuhr die Kochzeit ein. Wenn die Zeit abläuft, erklingt die Hupe. Die Kontrolleuchte erlischt und der Dampfkochtopf schaltet sich automatisch ab. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen behutsam die Dampfbehälter ab.
- In den Rezepten des Dampfkochtopfes ist die ungefähre Kochzeit angegeben, die sich nach Menge, Größe und erwünschtem Gargrad der Lebensmittel sowie persönlichen Vorlieben richten. Die empfohlenen Betriebszeiten sind für den Dampfkochtopf mit zwei Behälter vorgesehen.
- Die Verwendung von zwei Dampfbehältern ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Speisen. Dabei soll jedoch berücksichtigt werden, dass die Lebensmittel kompatibel und dem Geruch nach zu einander passen sollen, da sich die Säfte mit dem Fett vermischen werden und das Gericht verderben können.
- Seien Sie vorsichtig beim Abnehmen von Behältern des Dampfkochtopfes, um sich mit heißem Dampf nicht zu verbrennen. Verwenden Sie Küchenhandschuhe und Handgriffe.

INGABE DER KOCHZEITEN

- Mit Hilfe der Zeitschaltuhr kann die maximale Zeit des ununterbrochenen Betriebs 60 angegeben werden.
- Wenn die Zeit abläuft, erklingt die Hupe. Die Kontrolleuchte erlischt und der Dampfkochtopf schaltet sich automatisch ab.
- Mit den Tasten „+“ oder „-“ geben Sie die Dauer der Behandlung.
- Zur Bestätigung des Betriebstartes drücken Sie auf den Knopf «ON/OFF», dabei leuchtet die Kontrolleuchte auf.

SPERRE BEIM WASSERMANGEL

- Nach dem Nachfüllen des Wasserbehälters drücken Sie auf die **ON/OFF**-Taste, um das Kochen fortzusetzen.

ZUBEREITUNGSABBRUCH

- Drücken Sie lang auf die **ON/OFF**-Taste.

AUFWÄRMEN VON BROT UND FERTIGPRODUKTEN

- Beim Aufwärmen decken Sie das Brot nicht zu.
- Die Dauer der Aufwärmung der Fertigprodukte hängt von der Temperatur ihrer Tiefkühlung und Aufbewahrung ab.
- Beim Aufwärmen der Fertigprodukte verteilen Sie sie gleichmäßig in der Reisschale und bedecken die Schale mit Alu-Folie.

REIS UND GRÜTZE

- Unterschiedliche Reisgattungen werden auf verschiedene Weisen gekocht.
- Legen Sie Reis in die Schale und geben das Wasser in Entsprechung mit den Zubereitungstipps hinein. Schließen Sie den Deckel und schalten den Dampfkochtopf ein.
- Damit der Reis weich wird, gießen Sie 1-2 Löffel Wasser mehr, als es in der Tabelle empfohlen wird; um Reis bissfest zu kochen, geben Sie 1-2 Löffel Wasser weniger.
- Eine Weile nach dem Beginn des Zubereitungsprozesses (jeder Reisgattung entspricht bestimmte Kochzeit) prüfen Sie die Dichtheit und den Fertigungsgrad des Reises, indem Sie ihn gelegentlich umrühren.
- Beim Umrühren des Reises seien Sie besonders vorsichtig: Wenn Sie den Deckel heben, achten Sie darauf, dass der Kondensat nicht in den Reis gelangt, das könnte die Geschmackseigenschaften der Speise benachteiligen.
- Füllen Sie den Wasserbehälter nur mit sauberem Wasser ein.
- Schmecken Sie den fertigen Reis mit Gewürzen ab.

Reisgattung	Menge		Kochzeit, (мин.)
	Reis	Wasser	
Mischung aus langem und kanadischem Reis			
- gewöhnlich	170 g	1 ½ Tasse	56-58
- Kurzkochreis	190 g	1 ¾ Tasse	18-20
Kurzkochreis	1 Tasse	1 ½ Tasse	12-15
Weiß			
- Gewöhnlich	1 Tasse	1 ½ Tasse	45-50
- Lang	1 Tasse	1 2/3 Tasse	50-55

GEMÜSE

- Spülen Sie das Gemüse gründlich ab. Entfernen Sie die Wurzeln und schälen das Gemüse, wenn nötig.
- Die Kochzeit richtet sich nach der Menge, Frische und Vorbearbeitung des Lebensmittels. Bei Bedarf können Kochzeiten verändert werden.
- Es wird nicht empfohlen, das tiefgefrorene Gemüse frühzeitig aufzutauen.
- Wenn das Gemüse in der Reisschale gekocht wird, soll es mit der Alu-Folie bedeckt werden, um das Eindringen der überflüssigen Feuchtigkeit auszuschließen.
- Rühren Sie in 10-12 Minuten nach dem Beginn der Zubereitung das eingefrorene Gemüse um.

Frisches Gemüse	Gewicht, g / St.	Ungefähre Kochzeit, (Min)
Ganze Artischocken	4 (mittlerer Größe)	30-32
Spargel	450	12-14
Hülsenfruchtgemüse		
- Grün/ wachreif	225	12-14
- Ganz oder zerkleinert	450	20-22

Rübe (geschnitten)	450	25-28
Brokkoli	450	20-22
Rosenkohl	450	24-26
Kohl (geschnitten)	450	16-18
Sellerie (dünn geschnitten)	225	14-16
Mohrrübe (dünn geschnitten)	450	18-20
Blumenkohl	450	20-22
Mais	3-5 Kolben	14-16
Aubergine	450	16-18
Pilze (ganz)	450	10-12
Knollenzwiebel (dünn geschnitten)	225	12-14
Pastinak	225	8-10
Grüne Bohnen (in Schoten)	450	12-13
Paprika (ganz, ohne Samen)	Bis zu 4 St. Mittlerer Größe	12-13
Kartoffel (ganz, rosa)	Bis zu 450 g (ca. 6 kleinere Knollen)	30-32
Kohlrübe	1, mittlerer Größe	28-30
Spinat	225	14-16
Zucchini		
- Gelb oder grün (geschnitten)	50	12-14
- Weiße Eichel oder graue Nuß	450	22-24
Rübsen (in Scheiben geschnitten)	450	20-22
Eingefrorenes Gemüse	300	28-50

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- Kochzeiten von frischen bzw. eingefrorenen und vollständig aufgetauten Meeresfrüchten und Fisch sind in der Tabelle angeführt. Fisch und Meeresfrüchte sollen abgeschuppt und vorbereitet werden.
- Die Vorbereitung der meisten Fischarten und Meeresfrüchte nimmt etwas Zeit in Anspruch. Es ist empfehlenswert, sie in kleineren Portionen zuzubereiten.
- Beim Kochen öffnen sich die Schalen der Muscheln, Miesmuscheln und Auster zur unterschiedlichen Zeit, schauen daher Sie gelegentlich nach.
- Das Fischfilet kann in der Reisschale gekocht werden, mit oder ohne Butter, Margarine, Zitrone bzw. Soßen.
- Korregieren Sie die Kochzeit in Entsprechung mit Rezeptforderungen je nach der Vorbehandlung von Produkten.

Produkt	Gewicht, g / St.	Ungefähre Kochzeit, (Min)
Muscheln in Schalen		
In harten Schalen	450	10-12
Krabben		
- Königskrabben, Füßchen/Scheren	225	20-22
- In weichen Schalen	8-12 St.	8-10
Lobster		
- Hälschen	2-4 St.	16-18
- Einzelne Teile	450-563	18-20
- Ganz, lebend	450-563	18-20
Miesmuscheln (frisch, in Schalen)	450	14-16
Auster (frisch, in Schalen)	1350	18-20
Kammuschel		
- Fluss- (geschält)	450	14-16
- See- (geschält)	450	18-20
Garnellen (in Schalen)		
Mittlere	450	10-12
Größere	450	16-18
Fisch		
- Ganz	225-340	10-12
- filetiert	225-340	10-12
- Filet	450	10-12
- In Stückchen geschnitten	450 (~2,5 cm dick)	16-18

FLEISCH

Produkt	Gewicht, g / St.	Ungefähre Kochzeit, (Min)
Rindfleisch		
Schulter	450	28-30
Gehackte Beefsteaks	450	16-18
Frikadellen	450	22-24
Geflügel	450	
filetiert	2-4 St.	24-26
Hammelfleisch		
In Stückchen geschnitten	450	26-28
Schweinefleisch		
In Stückchen geschnitten	450	26-28
Wurstchen	450	14-18
Wurst	450	14-16

EIER

- Zum Eierkochen verwenden Sie die spezielle Eierkiste.
- Befestigen Sie die Kiste im Dampfbehälter. Legen Sie die Eier in die Kiste, gießen das Wasser in den Behälter und decken ihn zu. Schließen Sie den Dampfkochtopf ans Netz. Geben Sie die nötige Kochzeit vor, dabei leuchtet die Kontrolleuchte auf. Wenn die vorgegebene Zeit abläuft, erklingt die Hupe, die Kontrolleuchte erlischt und der Dampfkochtopf schaltet sich automatisch ab.

Produkt	Gewicht, g / St.	Ungefähre Kochzeit, (Min)
In Schalen		
- weich gekocht	1-7 St.	15-18
- hart gekocht	1-7 St.	19-22

"Eier in der Tasse"		
Eier in Milch einrühren und mit Salz, Pfeffer, Butter oder Margarine abschmecken.		
- weich gekocht	1-4	10-12
- hart gekocht	1-4	12-14
Rührei		
6 Eier in die Reisschale anschlagen und 2 Löffel Milch, Salz und Pfeffer dazugeben. In 10-12 Minuten umrühren.		20-22

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Dampfkochtopf abkühlen.
- Gießen Sie das Wasser aus dem Kondensationsgefäß und Wasserbehälter weg.
- Das restliche Wasser kann durch die Einfüllöffnung abgegossen werden, dafür drehen Sie den Dampfkochtopf um.
- Waschen Sie Deckel, Kondensationsgefäß und alle Behälter mit warmem Seifenwasser und reiben die Teile sorgfältig trocken.
- Waschen Sie den Wasserbehälter mit warmem Seifenwasser und reiben ihn anschließend sorgfältig trocken.
- Verzichteten Sie auf scheuernde Reinigungsmittel, organische Lösungsmittel und aggressive Flüssigkeiten.
- Mit der Zeit kann auf dem Heizkörper Kalk gebildet werden, was dazu führen kann, dass sich der Dampfkochtopf abschalten wird, noch bevor Lebensmittel gar sind.
- Nach 7-10 Arbeitsgängen (je nach der Wasserhärte) gießen Sie das empfohlene Anti-Kalk-Mittel (Hinweise auf der Verpackung bitte strikt befolgen) in den Wasserbehälter und füllen ihn mit Wasser bis zur höchsten Marke ein.
- Beim Entkalken des Heizkörpers stellen Sie nicht die Behälter für Lebensmittel auf den Wasserbehälter und decken ihn nicht zu.
- Schließen Sie den Dampfkochtopf ans Netz. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ca. 20 Minuten ein. Wenn sich der Dampfkochtopf nach dem Ablauf dieser Zeit abschaltet, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Bevor Sie das Wasser weggießen, lassen Sie den Heizkörper vollständig abkühlen. Spülen Sie Heizkörper und Wasserbehälter einige Male unter kaltem Wasser ab und wischen sie danach trocken.

AUFBEWAHRUNG

- Vor der Aufbewahrung vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker aus der Dose gezogen ist und sich das Gerät vollständig abgekühlt hat.
- Erfüllen Sie die Vorschriften aus dem Teil REINIGUNG UND PFLEGE.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf.