

VT-1560 BK

Food Steamer

Пароварка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
DE Die betriebsanweisung	11
RUS Инструкция по эксплуатации	20
KZ Пайдалану нұсқасы	29
RO/MD Instrucțiune de exploatare	39
CZ Návod k použití	48
UA Інструкція з експлуатації	55
BEL Инструкция па эксплуатацыі	63
UZ Foydalanish qoidalari	72

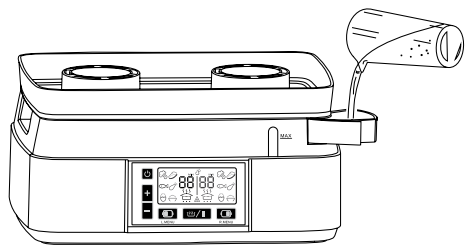
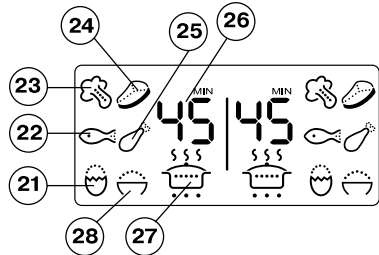
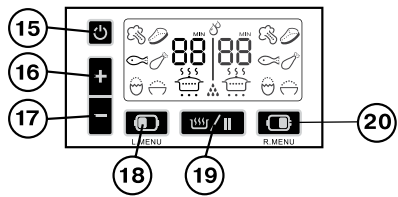
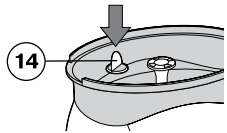
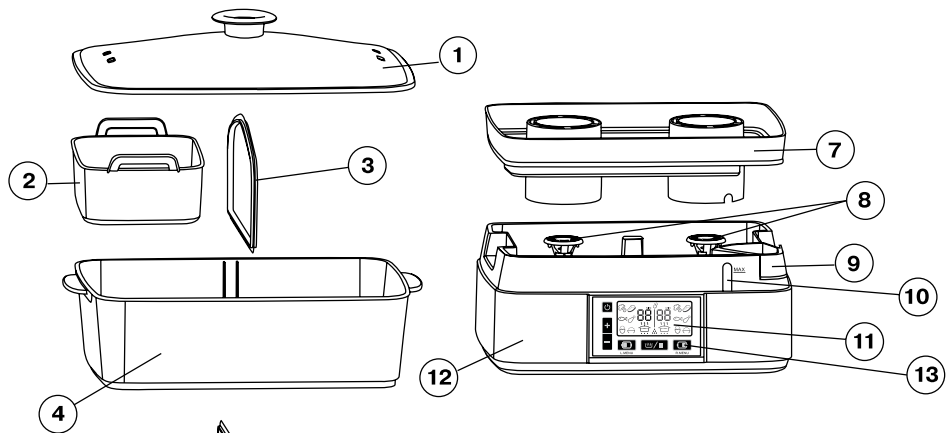


Рис. 1

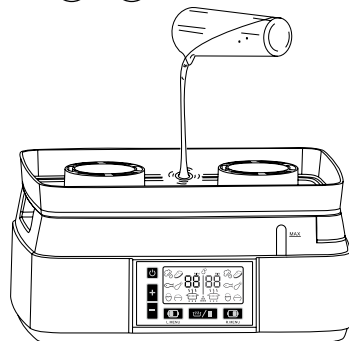


Рис. 2

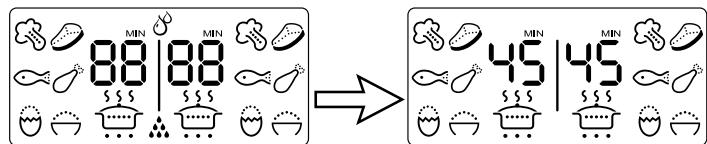


Рис. 3

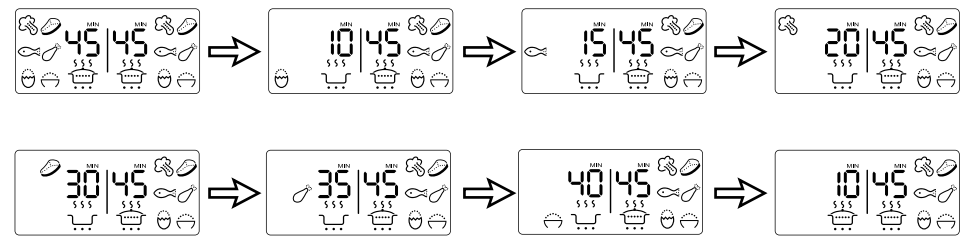


Рис. 4

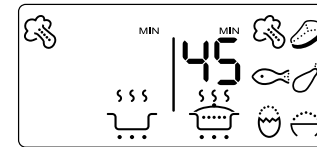


Рис. 5

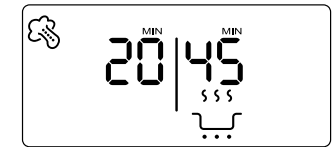


Рис. 6

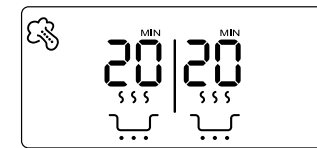


Рис. 7

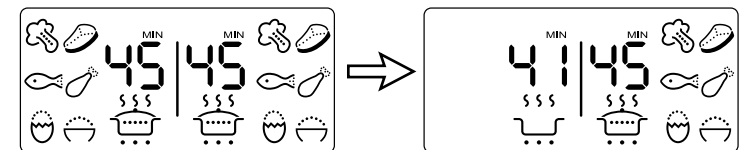


Рис. 8

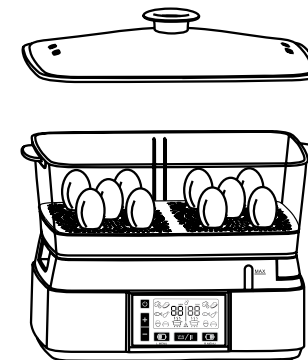


Рис. 9

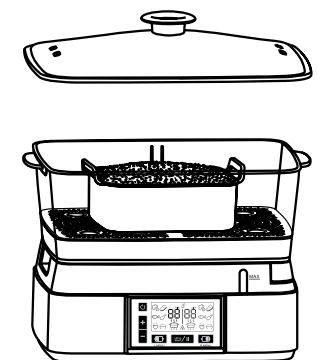


Рис. 10

FOOD STEAMER

Description

1. Lid
2. Rice bowl
3. Upper basket separator
4. Upper steam basket
5. Lower basket separator
6. Lower steam basket
7. Drip tray
8. Steam dispensers
9. Water inlet
10. "MAX" water level mark
11. Display
12. Food steamer body
13. Control panel
14. Mesh filters
15. On/off button
16. Cooking time/warming set button
17. Cooking time/warming set button
18. "L.MENU" left zone auto cooking modes selection button
19. On/pause cooking process button
20. "R.MENU" right zone auto cooking modes selection button
21. Eggs cooking icon
22. Fish cooking icon
23. Vegetables cooking icon
24. Meat products cooking icon
25. Chicken cooking icon
26. Cooking time/warming products digital symbols
27. Products cooking/warming icon
28. Rice cooking icon

Note: Display left half icons fully correspond to display right half icons.

SAFETY MEASURES

Read these instructions carefully before using food steamer.

- Keep these instructions for future reference.
- Polyethylene bags, used as a packaging, can be dangerous. To prevent trouble, keep the packaging away from babies and children. A bag is not a toy.
- Use this unit only for intended purpose, as described in the instructions.
- Do not leave the operating unit unattended.
- Use only removable parts supplied with the unit.

- Before plugging the unit in make sure that the operating voltage of the unit corresponds to voltage of your mains.
- Power cord is equipped with "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- In order to avoid fire or electric shock do not use adapters for plugging the unit in.
- Do not use food steamer outdoors.
- Place the unit on a flat, stable surface.
- Do not use food steamer near walls or wall hanging cupboards as outgoing hot steam can damage them.
- Before using food steamer for the first time, wash all parts that will contact food thoroughly.
- Before switching the unit on, fill water tank with water.
- Before switching the unit on, ensure that all removable parts are installed properly.
- Be careful while operating the unit: any liquid or condensed fluid can be very hot.
- Avoid steam burns especially while removing the lid.
- Use potholders when removing the lid or steam baskets.
- During food steamer operation do not touch the lid or steam baskets – they are very hot.
- To let steam off, raise the lid slowly; hold it over the steam basket to let the condensed fluid drip off.
- If you want to check whether cooked foods are ready, use kitchenware with a long handle.
- Remember that water inside the water tank may be hot, while all other food steamer parts have cooled down.
- Do not use food steamer if the tray, steam baskets and lid are removed.
- Do not move the unit, when there are hot products in it.
- It is not allowed to use food steamer baskets in microwave ovens, nor on electric or gas stoves.
- Always disconnect the unit, if it is not being used, while removing or installing steam baskets and before cleaning.
- Let the unit cool down before cleaning, removing/installing removable parts.
- Do not let the electric cord hang over the table, or contact hot or sharp surfaces.
- Do not allow children to use the unit as a toy.

- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions on safety measures and information about danger, which can be caused by improper usage of the unit.
- To avoid electric shock do not immerse the unit, electric cord or plug into water or other liquids.
- Do not use the unit when the electric cord or plug is damaged, or when there are other damages. Do not disassemble or repair the unit by yourself. Contact the authorized service center for all repair issues.
- Food steamer is intended for household usage only.

Before the first operation

- Unpack the unit.
- Wash the lid (1), rice bowl (2), separators (3, 5), steam baskets (4, 6) and drip tray (7), with a soft detergent.
- Rinse and dry them thoroughly.
- Wipe water tank inner surface with a damp cloth.

Automatic cooking

- Place the unit on a flat stable surface.
- Set the steam dispensers (8).
- Set the mesh filters (14) in the water tank sockets.
- Fill the water tank with cold water till the "MAX" mark (10).
- You can fill the water tank with water in two ways: through the water inlet (9) (pic. 1) or pouring it directly in the water tank, taking into account the inner and outer (10) water level (pic. 2).
- If you find that there is not enough water while cooking, you can add water through the water inlet (9) without removing the steam baskets (pic. 1).
- Use filtered water; it has lower hardness, and it reduces heating element scaling.
- Do not exceed the "MAX" mark (10).



Warning

- Do not add any salt, pepper, seasonings, herbs, wine, sauces or other liquids into the water tank. It may lead to unit damage.


- After you have finished cooking, always pour out the remaining water, and before cooking, always fill the water tank with fresh water.
- Set the drip tray (7) on food steamer body (12) and make sure that it is set properly.
- Set one or two steam baskets (4, 6) on the tray (7), if necessary insert the separators (3, 5) into the baskets (4, 6).
- Close the steam basket with lid (1).
- Plug the unit in, you will hear a sound signal and the LCD-display will light up; food steamer is ready to operate (pic. 3).



Note: if no actions are performed during 1 minute, you will hear a sound signal and food steamer will switch off.

- To cook products in the automatic cooking mode, select one of the operating modes, that will appear on the display (11) with buttons (18) (left cooking zone) or (20) (right cooking zone). The following operating modes icons will appear on the display (11): eggs cooking (21), fish (22), vegetables (23), meat (24), chicken (25), and rice (28) cooking, warming mode (27). Time symbols and auto cooking/ warming symbols will be flashing on the display (11).
- For instance, if you are going to use only the left zone, press the (18) button and select the required mode (pic. 4).
- After selecting one of the auto cooking modes you can change the preset cooking time, using the (16, 17) buttons, time symbols should be flashing.
- While the time symbols are flashing, press the (19) button to start cooking/warming

products, the  or  symbol will be flashing on the LCD-display.

Note: If you pressed the (19) button after the time indicator stopped flashing cooking will start in both zones simultaneously.

- After the cooking time is finished, you will hear two sound signals and the food steamer will switch to the warming mode, warming time is 20 minutes (the  symbol will be flashing on the LCD-display).
- After warming is finished you will hear 5 sound signals, in a minute you will hear a short sound signal and the food steamer will switch off.

- To stop cooking or warming, press the (19) button, the  or  symbol will be constantly lighting.
- Press the (15) button to switch the unit off, or wait till it switches off automatically.

Note: For the right cooking zone, the order of control is the same as described above.

Cooking products in two zones

If you need to cook different products, which require different cooking time or occupy the whole volume of steam baskets, you have to use the unit's both cooking zones.

Note: Pay attention that cooking time in section with activated delayed start function can differ from cooking time of the same products without delayed start function.

Cooking homogeneous product


- Insert the plug into the socket, you will hear a sound signal and LCD-display will switch on, food steamer is ready to operate (pic. 3).
- Set the required operating modes pressing the auto cooking modes selection buttons (18, 20) alternatively.
- If you need to use food steamer's whole volume to cook one product (for instance, vegetables), select the corresponding mode for both zones (pic. 5).
- After selection the auto cooking mode you can change the preset cooking time, using the (16, 17) buttons, while the time symbols are flashing.
- Wait till the time symbols and the operating modes symbols stop flashing and press the (19) button to start cooking process. Cooking process will start in both zones simultaneously.


Note: If you pressed the (19) button before the time indicator stopped flashing, cooking will start only in one zone.


Cooking heterogeneous products

- Insert the plug into the socket, you will hear a sound signal and the LCD-display will switch on, the food steamer is ready to operate (pic. 3).
- Set the required operating modes pressing the auto cooking modes selection buttons (18, 20) alternatively.

- After selecting the auto cooking mode for any cooking zone you can change the preset cooking time, using the (16, 17) buttons, while the time symbols are flashing.
- If cooking time is not the same food steamer starts cooking the product with longer cooking time after pressing the (19) button.


The  symbol will be flashing in the zone where cooking started (pic. 6).


- When cooking time of both zones will match, cooking in the second zone will switch on automatically, and both  symbols will be flashing (pic. 7).

- After the cooking time ends you will hear two sound signals and food steamer will switch to the warming mode, warming time is - 20 minutes (the  symbol will be flashing on the LCD-display).

- After warming is finished you will hear 5 sound signals, in a minute you will hear a sound signal and food steamer will switch off.

Warming products


- Use the (18, 20) buttons to select the warming mode - the  symbol, and then use the buttons (16, 17) to set the required warming time from 1 to 99 minutes.

- To switch off the warming process press the (19) button, the  symbol will be constantly lighting.
- Press the (15) button to switch the unit off or wait until it switches off automatically.
- After warming is finished you will hear 5 sound signals, in a minute you will hear a sound signal and the food steamer will switch off.

Cooking by time


- Insert the plug into the socket, you will hear a sound signal and the LCD-display will switch on, food steamer is ready to operate (pic. 3).
- Press the button (18) (if you need to cook products in the basket whole volume, repeat

- all the procedures for the other zone), use the (16, 17) buttons to set cooking time.
- After setting cooking time press the (19) button to start cooking products, digits (remaining time till cooking finish) and the

 symbol will flash on the LCD-display.


Note: If you pressed the (19) button after the time indicator stopped flashing, cooking starts in both zones at once.

- After the preset time ends you will hear two sound signals and the unit will switch to the warming mode, warming time is - 20 min-

utes (the  symbol will be flashing on the LCD-display).

- After warming is finished you will hear 5 sound signals, in a minute you will hear a sound signal and food steamer will switch off.

No water indication

If the water level drops below the "MIN" mark, you will hear sound signals, and the  symbol will be flashing on the LCD-display. Fill the water tank with cold water till the "MAX" mark.

- You can fill the water tank with water in two ways: through the water inlet (9) (pic. 1) or pouring water directly into the water tank (pic. 2).

For dishes with long cooking time:

- Control water level during cooking.
- If necessary add water through the water inlet (9), without removing the steam baskets.

Note: If no water is added during one minute, the unit will switch off automatically.

Automatic switching off

If you have not used the food steamer during one minute it will switch off automatically. Before switching off you will hear a sound signal. You can stop cooking process during operation, by pressing the (19) button, and press the (15) button to switch off the food steamer.

Cooking eggs (pic. 9)

- Fill the water tank with water.
- Set the tray (7).
- Set one steam basket (4 or 6) on the tray (7).

- Place eggs in the sockets on steam basket bottom and cover it with the lid (1).
- Insert the plug into the socket.
- Switch food steamer on by pressing the (15) button, the LCD-display (11) will light up and you will hear a sound signal.
- Consequently pressing the buttons (18, 20) select the eggs cooking mode (21) for food steamer's both zones. Use the (16, 17) buttons to set cooking time.
- Press the (19) button to start cooking.

Note: If you pressed the (19) button after the time indicator stopped flashing, cooking will start in both zones at once.

Cooking rice (pic. 10)

- Fill the water tank with water.
- Set the tray (7).
- Set one steam basket (4 or 6) on the tray (7).
- Place the rice bowl (2) on the steam basket.
- Place one cup of rice into the bowl (2) and add 1,5 cups of water. Maximal quantity of rice should not exceed 250 g.
- Cover the basket (4 or 6) with lid (1).
- Insert the plug into the socket.
- Switch food steamer on by pressing the (15) button, the LCD-display (11) will light up and you will hear a sound signal.
- Select the corresponding cooking mode by pressing the (18, 20) buttons alternatively. Use the (16, 17) buttons to set cooking time.
- Press the (19) button to start cooking.

Note: If you pressed the (19) button after the time indicator stopped flashing, cooking will start in both zones at once.

Useful tips and recommendations

- Food cooking time indicated in the tables for reference purposes only, it may vary according to food size, its initial temperature & volume as well as personal taste. As you become more familiar with the food steamer you can select the desired cooking time by yourself.
- If you use several steam baskets simultaneously, put meat, poultry or fish into the lower one, so that the extracted liquid does not flow on food in other steam baskets.
- One layer of products is cooked quicker than several layers, that is why it is necessary to increase the cooking time according to food volume.

- In order to achieve the best result, make sure that food pieces are of equal size; place the thicker pieces closer to steam basket sides.
- Do not fill the steam basket completely; leave some space for steam passing.
- When cooking a large volume of products it is necessary to stir them periodically.
- Be especially careful and use potholders to protect hands from hot steam and kitchen utensils with long handle.
- Do not add salt or spices directly to products when cooking.
- Liquid accumulating in the tray (7) is excellently suitable for soup cooking or can be used as bouillon. But be careful: liquid in the tray is very hot.
- Add fresh or dry herbs into the drip tray (7) to give additional taste to products. Choose herbs to your taste: thyme, coriander, basil, dill, curry and estragon, garlic, caraway, horse radish – it is only a small list of well-known herbs. You can combine herbs to give additional taste to products. When using fresh herbs it is necessary to cut them and increase their total volume twice or thrice (compared to dry herbs volume).


Food steamer cleaning

- Before cleaning switch food steamer off, unplug it and wait until it cools down completely.
- It is prohibited to immerse power cord, power plug and food steamer in water.
- Do not use abrasive cleaning agents when cleaning the steam baskets, tray, upper lid and body.
- It is recommended to wash the steam baskets, rice bowl, tray and lid in warm water with dishwashing agents. Dishwasher may be used if “soft” mode for dishwashing is selected.
- Remove mesh filters (14) and wash them.
- Wipe the body with a damp cloth.
- Wash the steam baskets regularly.

Descaling

After several months of usage, scale can appear on heating element. This is a natural process which is connected with the use of hard water.



The  indicator informs about the necessity to perform descaling. It is necessary to remove scale from the heating element regularly for proper unit operation.

Fill the water tank with vinegar till the “MAX” mark

IMPORTANT: do not use scale-removing chemicals.

- Set the tray (7), one steam basket (4) or (6), close it with the lid (1) and switch food steamer for 20-25 minutes.
- Once the timer turns off, unplug food steamer and let cool down completely before pouring the vinegar out.
- Wash the water tank with cold water and fill it with water once again, set the tray (6), one steam basket (4) or (6), close it with the lid (1), switch on the unit and set the timer for 5 minutes.
- Unplug food steamer, let it cool down completely, pour out water, dry the tray, steam basket and lid, and take the unit away till the next usage.

Cooking time and recipes

- Cooking time depends on food size, free space in the basket, product freshness and personal taste.
- Cooking time is given for the lower basket, products in the upper basket are cooked longer (approximately by 5 minutes).
- Depending on small or large volume of food, increase or decrease cooking time accordingly.

Vegetables

- Cut broccoli cabbage or cauliflower thick stalks.
- Cook green leafy vegetables for the shortest time – they lose color quickly.
- Add salt and spices after cooking.
- Frozen vegetables are not required to defrost before cooking in food steamer.

Vegetables	Type	Weight/ Volume, pcs.	Herbs	Cooking time (minutes)	Recommendations
Artichokes	Fresh	3 medium	garlic estragon dill	45-50	Cut stalks
Asparagus	Fresh Frozen	400 g 400 g	citriodora bay leaf thyme	13-15 16-18	Keep space for steam
Broccoli	Fresh Frozen	400 g 400 g	garlic paprika estragon	16-18 15-18	
Carrot (cut)	Fresh	400 g	anise mint dill	20-22	Stir while cooking
Cauliflower	Fresh Frozen	400 g 400 g	rosemary sweet basil estragon	16-18 18-20	Stir when cooking
Spinach	Fresh Frozen	250 g 250 g	thyme garlic	8-10 18-20	Stir while cooking
Beans	Fresh	400 g	caraway dill	18-20	Stir while cooking
Peas	Fresh Frozen (podded)	400 g 400 g	Sweet basil marjoram mint	10-12 15-18	Stir while cooking
Potatoes	Fresh	400 g	dill	20-22	

Meat and poultry

- Steam cooking of products has lots of advantages because fat is rendered from products and drained to the tray when cooking. But before cooking it is desirable to remove excess fat. Meat for grill is perfectly suitable for steam cooking.
- Marinade or soak meat or chicken in sauce before cooking.
- Check food readiness by piercing it.
- Use fresh or dry herbs when cooking products to give them additional taste.

Products	Type	Weight/ Volume, pcs.	Herbs	Cooking time (minutes)	Recommendations
Chicken	fillet, trotters	250g (4 pcs.) 450g	carry rosemary thyme	12-15 30-35	Remove excess fat
Pork	Rump steak, fillet, stakes or pieces of fillet	400 g (4 pcs., thickness 2.5 cm)	curry citriodora thyme	5-10	Remove excess fat
Beef	Pieces of fillet, sirloin or rump	250 g	curry paprika thyme	8-10	Remove excess fat

Fish and seafood

- Fish is cooked when meat is easily separates from bones.
- Frozen fish and seafood may be cooked without preliminary defrosting it is only necessary to increase cooking time.
- Use a slice of lemon when cooking fish or seafood to give them delicate taste.

Products	Type	Weight/ Volume, pcs.	Herbs	Cooking time (minutes)	Recommendations
Shellfish	Fresh	250 g/400 g	sweet marjoram citriodora	45-50	
Shrimps	Fresh	400 g	citriodora garlic	13-15 16-18	Cook till reddening
Mussels	Fresh	400 g	citriodora garlic	16-18 15-18	Cook till shells open
Lobster	Frozen	2 pcs. (400 g each)	horseradish garlic	20-22	Cook till reddening
Fish fillets	Frozen Fresh	250 g 250 g	Mustard sweet marjoram	16-18 18-20	Cook till flaking

Rice

Using rice bowl, fill the water tank with water; you can add some other liquid to the rice bowl, for instance bouillon. You can add spices, minced onion, parsley, almond or cut mushrooms.

Products	Type	Weight/ Volume, pcs.	Cooking time (minutes)	Recommendations
Rice	White	200 g/300 ml	35-40	Maximum amount of rice 250 g

Delivery set

1. Lid – 1 pc.
2. Steam baskets – 2 pcs.
3. Basket separators – 2 pcs.
4. Rice or soup bowl – 1 pc.
5. Drip tray – 1 pc.
6. Steam dispenser – 2 pcs.
7. Mesh filter – 2 pcs.
8. Body (with water tank) – 1 pc.

SPECIFICATIONS


Power supply: 220-230 V ~ 50 Hz
Rated input: 1510-1650 W
Water tank capacity: 1,6 l

The manufacturer preserves the right to change the design and the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 5 years

Guarantee

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

 This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)

DAMPFGARER

Beschreibung

1. Deckel
2. Behälter für Reiskochen
3. Trennwand des oberen Dampfbeckers
4. Oberer Dampfbecher
5. Trennwand des unteren Dampfbeckers
6. Unterer Dampfbecher
7. Tropfschale
8. Dampfzerstäuber
9. Wassereinfüllöffnung
10. „MAX“-Wasserstandsmarke
11. Display
12. Gehäuse des Dampfgarers
13. Bedienungsplatte
14. Siebfilter
15. Ein-/Ausschalttaste
16. Einstellungstaste der Koch-/Erwärmungszeit
17. Einstellungstaste der Koch-/Erwärmungszeit
18. Wahl taste des automatischen Kochens in der linken Zone "L.MENU"
19. Taste der Einschaltung/Unterbrechung des Kochens
20. Wahl taste des automatischen Kochens in der rechten Zone "R.MENU"
21. Piktogramm des Eierkochens
22. Piktogramm der Fischzubereitung
23. Piktogramm der Gemüsezubereitung
24. Piktogramm der Zubereitung von Fleischprodukten
25. Piktogramm der Zubereitung von Huhn
26. Ziffernsymbole der Koch-/Erwärmungszeit
27. Piktogramm der Zubereitung/Erwärmung
28. Piktogramm des Reiskochens

Anmerkung: Piktogramme der linken Seite des Displays entsprechen den Piktogrammen der rechten Seite des Displays.

SICHERHEITSMABNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Dampfgarers lesen Sie aufmerksam diese Betriebsanleitung durch.

- Bewahren Sie und nutzen Sie im Weiteren diese Betriebsanleitung als Infomaterial.
- Plastiktaschen, die als Verpackung genutzt werden, können gefährlich sein. Um das Ersticken zu vermeiden, halten Sie die Verpackung von Säuglingen und kleinen Kindern fern. Die Plastiktasche ist kein Spielzeug.

- Benutzen Sie diese Anlage nur bestimmungsmäßig, wie es in der Betriebsanleitung beschrieben ist.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie nur abnehmbare Teile, die zum Lieferumfang gehören.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das Netzkabel ist mit dem Eurostecker versehen; Schließen Sie ihn nur an die Steckdose, die mit einem Erdungskontakt versehen ist.
- Zur Vermeidung der Feuergefahr benutzen Sie keine Übergangsformstücken bei der Anschaltung des Geräts an die elektrische Steckdose.
- Benutzen Sie den Dampfgarer draußen nicht.
- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine gerade stabile Oberfläche auf.
- Benutzen Sie den Dampfgarer in der Nähe von den Wänden oder von den Hängeschränken nicht, denn der ausströmende heiße Dampf kann sie beschädigen.
- Vor der ersten Anwendung des Dampfgarers waschen Sie sorgfältig alle Teile, die mit den Lebensmitteln kontaktieren werden.
- Vor dem Einschalten des Dampfgarers füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser auf.
- Vor der Anschaltung vergewissern Sie sich, dass alle abnehmbaren Teile korrekt eingebaut sind.
- Seien Sie bei der Nutzung des Dampfgarers vorsichtig: Flüssigkeiten und Kondenswasser sind sehr heiß.
- Nehmen Sie sich vor den Verbrennungen durch den ausströmenden Dampf in acht, besonders während der Abnahme des Deckels.
- Für die Abnahme des Deckels oder der Dampfbecher benutzen Sie Topflappen oder Topfhandschuhe.
- Berühren Sie während des Betriebs des Geräts den Deckel und die Dampfschalen nicht - diese sind sehr heiß.
- Damit den Dampf ausströmen zu lassen, heben Sie langsam den Deckel hoch, halten Sie den Deckel über dem Dampfbecher für den Abfluss des Kondenswassers.

- Wenn Sie die Lebensmittel auf die Gare überprüfen wollen, benutzen Sie langstielige Küchenstücke.
- Vergessen Sie nicht, dass das Wasser innerhalb des Wasserbehälters heiß sein kann, wenn alle anderen Komponenten des Dampfgarers abgekühlt sind.
- Es ist nicht gestattet, den Dampfgarer bei der nicht aufgesetzten Tropfschale, Dampfbechern und dem Deckel zu nutzen.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, wenn sich darin heiße Lebensmittel befinden.
- Die Benutzung der Behälter des Dampfgarers in den Mikrowellenöfen, sowie auf den elektrischen oder Gasherden ist nicht zulässig.
- Schalten Sie das Gerät vom Netz aus, wenn sie nicht benutzt wird, bei der Abnahme oder beim Einbau der Dampfbecher, sowie vor der Reinigung.
- Lassen Sie den Dampfgarer vor der Reinigung, sowie vor der Abnahme / vor dem Einbau der abnehmbaren Teile abkühlen.
- Lassen Sie nicht zu, dass die Leitungsschnur vom Tisch herunterhängt, passen Sie auch auf, damit sie heiße oder scharfe Oberfläche nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät den Kindern als Spielzeug zu geben.
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder und für behinderten Personen unzugänglichen Ort auf.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, in Sonderfällen soll die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, entsprechende und verständliche Anweisungen über die sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung geben.
- Zur Vermeidung des Stromschlages tauchen Sie die Anlage, die Netzschnur oder den Netzstecker ins Wasser oder in die anderen Flüssigkeiten nicht ein.
- Benutzen Sie den Dampfgarer bei der Beschädigung der Netzschnur, des Netzsteckers oder jeder anderen Beschädigungen nicht. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzubauen und zu reparieren. Um das Gerät zu

- reparieren, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Der Dampfgarer ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Nehmen Sie den Dampfgarer aus der Verpackung heraus.
- Waschen Sie den Deckel (1), den Behälter für Reiskochen (2), die Trennwände (3,5), die Dampfbecher (4,6) und die Tropfschale (7) durch, das Feinwaschmittel benutzend.
- Spülen Sie sorgfältig aus und wischen Sie ab.
- Wischen Sie die Innenseite des Wasserbehälters mit einem feuchten Tuch ab.

Automatisches Kochen

- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine gerade stabile Oberfläche auf.
- Stellen Sie die Dampfzerstäuber (8) auf.
- Stellen Sie die Siebfilter (18) in die Aussparung des Wasserbehälters.
- Füllen Sie den Wasserbehälter mit dem kalten Wasser bis zur „MAX“-Wasserstandsmarke (10).
- Die Anfüllung des Wasserbehälters mit dem Wasser kann man in zwei Weisen durchführen: durch die Wassereinfüllöffnung (9) (Abb. 1), oder direkt in den Wasserbehälter, indem man sich nach innerem oder äußerem (10) Wasserstand orientiert (Abb. 2).
- Wenn Sie während der Zubereitung festgestellt haben, dass der Wasserstand zu niedrig ist, können Sie das Wasser durch die Wassereinfüllöffnung (9) nachfüllen, ohne die Dampfbecher abzunehmen (Abb. 1).
- Nutzen Sie filtriertes Wasser, es besitzt eine niedrigere Härte, was die Heruntersetzung der Kalksteinbildung im Heizelement ermöglicht.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät mit Wasser über die „MAX“-Wasserstandsmarke (10) zu füllen.

Warnung:



- Es ist nicht gestattet, Salz, Pfeffer, Gewürze, Kräuter, Wein, Saucen und andere Flüssigkeiten ins Gerät zu geben. Es kann zur Störung des Geräts führen.
- Nach der Zubereitung von Nahrungsmitteln gießen Sie immer Restwasser aus und vor

der Zubereitung von Nahrungsmitteln gießen Sie immer Frischwasser.

- Stellen Sie die Tropfschale (7) auf das Gehäuse des Dampfgarers (12) und vergewissern Sie sich, dass sie korrekt aufgestellt ist.
- Stellen Sie auf die Tropfschale (7) einen oder zwei Dampfbecher (4, 6), bei der Notwendigkeit setzen Sie die Trennwände (3, 5) in die Becher (4, 6).
- Bedecken Sie den Dampfbecher mit dem Deckel (1).
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei erklingt ein Tonsignal und LCD-Display schaltet sich ein, der Dampfgarer ist betriebsbereit (Abb. 3).

Anmerkung: Falls das Gerät innerhalb von eine Minute nicht betätigt wird, ertönt ein Tonsignal und der Dampfgarer schaltet sich aus.


- Für die Zubereitung von Nahrungsmitteln im Betrieb des automatischen Kochens wählen Sie eine von Betriebsstufen, die auf dem Display angezeigt wird (11) mittels der Tasten (18) (linke Zone der Zubereitung) oder 20 (rechte Zone der Zubereitung). Auf dem Display (11) werden folgende Piktogramme der Betriebsstufen angezeigt: Eierkochen (21), Fischzubereitung (22), Gemüse (23), Fleisch (24), Hähnchen (25), Reis (28), Erwärmungsbetrieb (27). Dabei blinken Zeit- und Betriebssymbole der automatischen Zubereitung/Erwärmung auf dem Display (11).
- Zum Beispiel, wenn Sie nur die linke Zone benutzen werden, drücken Sie die Taste (18) und wählen Sie die notwendige Betriebsstufe (Abb. 4).
- Nach der Wahl des Betriebs des automatischen Kochens können Sie die eingestellte Kochzeit ändern, indem Sie die Tasten (16, 17) benutzen, dabei blinken Zeitsymbole.
- Solange Zeitsymbole blinken, drücken Sie die Taste (19) um die Zubereitung/Erwärmung von Nahrungsmitteln zu beginnen, dabei auf



dem Display blinkt das Symbol  oder .

Anmerkung: Wenn Sie die Taste (19) drücken nachdem der Zeitindikator zu blinken aufgehört hat, beginnt die Zubereitung

zugleich in beiden Zonen.

- Nach der Beendigung der eingestellten Zeit ertönen zwei Tonsignale, und der Dampfgarer schaltet sich in den Erwärmungsbetrieb, die Zeit der Erwärmung ist 20 Minuten (dabei

auf dem Display blinkt das Symbol .

- Nach der Beendigung der Erwärmung hören Sie fünf Tonsignale, in eine Minute erklingt ein kurzes Tonsignal, und der Dampfgarer schaltet sich aus.
- Um die Zubereitungszeit/Erwärmung von Nahrungsmitteln zu unterbrechen drücken Sie die Taste (19), dabei wird das Symbol  oder  konstant aufleuchten.
- Drücken Sie die Taste (15) um den Dampfgarer auszuschalten oder warten Sie ab, bis er sich automatisch ausschaltet.

Anmerkung: Für die rechte Zone ist die Bedienung mit obengenannter identisch.

Kochen in zwei Zonen

Wenn Sie ungleichartige Nahrungsmittel zubereiten möchten, die verschiedene Zeit für Zubereitung erfordern oder das ganze Fassungsvermögen des Dampfbecher besetzen, ist es erforderlich, zwei Zonen des Dampfgarers einzusetzen.

Anmerkung: Achten Sie darauf, dass bei der Nutzung des aufgeschobenen Starts einer von den Sektionen kann die Kochzeit in dieser Sektion sich von der Zeit der Zubereitung der selben Nahrungsmitteln ohne Funktion des aufgeschobenen Starts unterscheiden.

Zubereitung von gleichartigen Nahrungsmitteln

- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei erklingt ein Tonsignal und LCD-Display schaltet sich ein, der Dampfgarer ist betriebsbereit (Abb. 3).
- Stellen Sie die notwendige Betriebsstufen durch das mehrfache Drücken der Wahl Tasten des automatischen Kochbetriebs (18, 20).
- Fall es notwendig ist, das ganze Fassungsvermögen des Dampfgarers für Zubereitung eines Nahrungsmittels (z.B. Gemüses) zu benutzen, wählen Sie die ent-


sprechende Betriebsstufe in beiden Zonen (Abb. 5).

- Nach der Betriebswahl des automatischen Kochens können Sie die eingestellte Kochzeit ändern, indem Sie die Tasten (16, 17) benutzen, dabei blinken Zeitsymbole.
- Warten Sie ab, bis die Zeit- und Betriebssymbole zu blinken aufhören, und drücken Sie die Taste (19) um die Zubereitung zu beginnen. Zubereitung beginnt gleichzeitig in beiden Zonen.


Anmerkung: Wenn Sie die Taste (19) gedrückt haben bevor der Zeitindikator zu blinken aufgehört hat, beginnt die Zubereitung nur in einer Zone.

Zubereitung von ungleichartigen Nahrungsmitteln


- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei erklingt ein Tonsignal und LCD-Display schaltet sich ein, der Dampfgarer ist betriebsbereit (Abb. 3).
- Stellen Sie die notwendige Betriebsstufen durch das mehrfache Drücken der Wahl Tasten des automatischen Kochbetriebs (18, 20).
- Nach der Betriebswahl des automatischen Kochens in beliebiger Zone können Sie die eingestellte Kochzeit ändern, indem Sie die Tasten (16, 17) benutzen, solange Zeitsymbole blinken.
- Wenn die Kochzeit nicht gleiche ist, beginnt der Dampfgarer nach dem Drücken der Taste (19) die Zubereitung von Nahrungsmitteln mit maximaler Kochzeit, dabei blinkt das

Symbol  nur in der Zone, wo das Kochen vorgeht (Abb. 6).

- Wenn die Zeit der beiden Zonen gleichstellt, schaltet sich die Erwärmung der zweiten Zone automatisch ab, und beide Symbole

 werden blinken (Abb. 7).


- Nach der Beendigung der eingestellten Zeit ertönen zwei Tonsignale, und der Dampfgarer schaltet sich in den Erwärmungsbetrieb, die Erwärmungszeit ist

20 Minuten (dabei blinkt das Symbol  auf dem Display).

- Nach der Beendigung der Erwärmung hören Sie fünf Tonsignale, in eine Minute erklingt

ein kurzes Tonsignal, und der Dampfgarer schaltet sich aus.

Erwärmung von Nahrungsmitteln

- Wählen Sie den Erwärmungsbetrieb mit den Tasten (18, 20) - Symbol , dann stellen Sie die notwendige Erwärmungszeit mit den Tasten (16, 17) von 1 bis 99 Minuten.


- Um die Erwärmung von Nahrungsmitteln zu unterbrechen drücken Sie die Taste (19),

dabei wird das Symbol  konstant aufleuchten.

- Drücken Sie die Taste (15) um den Dampfgarer auszuschalten oder warten Sie ab, bis er sich automatisch ausschaltet.
- Nach der Beendigung der Erwärmung hören Sie fünf Tonsignale, in eine Minute erklingt ein kurzes Tonsignal, und der Dampfgarer schaltet sich aus.


Zubereitung nach Zeit

- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei erklingt ein Tonsignal und LCD-Display schaltet sich ein, der Dampfgarer ist betriebsbereit (Abb. 3).
- Drücken Sie die Taste (18) (wenn es notwendig ist, die Nahrungsmittel im ganzen Dampfbecher zuzubereiten, wiederholen Sie das selbe Verfahren für die andere Zone), stellen Sie die Kochzeit mit den Tasten (16, 17).
- Nach der Kochzeiteinstellung drücken Sie die Taste (19), um das Kochen zu beginnen, dabei blinken die geliebene Kochzeit und

Symbol  auf dem Display.

Anmerkung: Wenn Sie die Taste (19) drücken nachdem der Zeitindikator zu blinken aufgehört hat, beginnt die Zubereitung zugleich in beiden Zonen.


- Nach der Beendigung der eingestellten Zeit ertönen zwei Tonsignale, und der Dampfgarer schaltet sich in den Erwärmungsbetrieb, die Erwärmungszeit ist

20 Minuten (dabei blinkt das Symbol  auf dem Display).

- Nach der Beendigung der Erwärmung hören Sie fünf Tonsignale, in eine Minute erklingt

ein kurzes Tonsignal, und der Dampfgarer schaltet sich aus.

Piktogramm des mangelhaften Wasserstandes

Wenn der Wasserstand unter der „MIN“-Wasserstandsmarke sinkt, hören Sie die Tonsignale und auf dem Display wird das Symbol  blinken.

Füllen Sie den Wasserbehälter mit dem kalten Wasser bis zur „MAX“-Wasserstandsmarke. Die Anfüllung des Wasserbehälters kann man in zwei Weisen durchführen: durch die Wassereinfüllöffnung (9) (Abb. 1), oder direkt in den Wasserbehälter (Abb. 2).

Für Gerichte mit einer langen Kochzeit:

- Kontrollieren Sie den Wasserstand während der Zubereitung.
- Falls es notwendig ist, füllen Sie das Wasser durch die Wassereinfüllöffnung (9) nach, ohne die Dampfbecher abzunehmen.

Anmerkung: Falls die Wasserzufuhr innerhalb von einer Minute nicht erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Automatische Abschaltung

Falls der Dampfgarer innerhalb von einer Minute nicht benutzt wird, schaltet sich das Gerät aus. Vor dem Abschalten des Dampfgarers hören Sie ein Tonsignal. Während des Betriebs können Sie die Zubereitung unterbrechen, indem Sie die Taste (19) drücken, und für das Abschalten des Dampfgarers drücken Sie die Taste (15).

Eierkochen (Abb. 9)

- Gießen Sie Wasser in den Wasserbehälter ein.
- Stellen Sie die Tropfschale (7) auf.
- Stellen Sie einen Dampfbecher (4 oder 6) auf die Tropfschale (7).
- Legen Sie die Eier in die Eintiefung des Bodens des Dampfbeckers und bedecken Sie ihn mit dem Deckel (1).
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
- Schalten Sie den Dampfgarer ein, indem Sie die Taste (15) drücken, dabei schaltet sich das LCD-Display (11) ein und Sie hören ein Tonsignal.
- Wählen Sie den Betrieb des Eierkochens (21) in beiden Zonen des Dampfgarers, indem Sie Tasten (18, 20) konsequent drücken.

cken. Mit den Tasten (16, 17) können Sie die Kochzeit selbständig einstellen.

- Drücken Sie die Taste (19), um die Zubereitung zu beginnen.

Anmerkung: Wenn Sie die Taste (19) drücken nachdem der Zeitindikator zu blinken aufgehört hat, beginnt die Zubereitung zugleich in beiden Zonen.

Reiskochen (Abb. 10)

- Gießen Sie Wasser in den Wasserbehälter ein.
- Stellen Sie die Tropfschale (7) auf.
- Stellen Sie einen Dampfbecher (4 oder 6) auf die Tropfschale (7).
- Stellen Sie den Behälter für Reiskochen (2) auf den Dampfbecher auf.
- Schütten Sie 1 Tasse Reis in den Behälter (2) aus und füllen Sie 1,5 Tassen Wasser. Die maximale Reismenge soll bis 250 g betragen.
- Setzen Sie den Deckel (1) auf den Dampfbecher (4 oder 6) auf.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
- Schalten Sie den Dampfgarer ein, indem Sie die Taste (15) drücken, dabei schaltet sich das LCD-Display (11) ein und Sie hören ein Tonsignal.
- Wählen Sie die entsprechende Betriebsstufe der Zubereitung mit den Tasten (18) oder (20). Mit den Tasten (16, 17) können Sie die Kochzeit selbständig einstellen.
- Drücken Sie die Taste (19), um die Zubereitung zu beginnen.

Anmerkung: Wenn Sie die Taste (19) drücken nachdem der Zeitindikator zu blinken aufgehört hat, beginnt die Zubereitung zugleich in beiden Zonen.

Nutzhinweise und Empfehlungen

- Die in der Tabelle angegebene Kochzeit soll als empfohlene angesehen werden, die Zeit kann sich abhängig von Stückgröße, Einbringtemperatur, Umfang oder persönlichem Geschmack unterscheiden. Mit der Zeit können Sie die gewünschte Kochzeit selbst auswählen.
- Wenn Sie mehrere Dampfbecher gleichzeitig nutzen, legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch in den unteren Becher, damit die ausgeschiedene Flüssigkeit auf die Nahrungsmittel in anderen Becher nicht herabfließt.

- Eine Produktschicht wird schneller zubereitet als mehrere Schichten, deswegen soll die Kochzeit der Menge von Nahrungsmitteln entsprechend erhöht werden.
- Für das bessere Ergebnis machen Sie Bissen von Nahrungsmitteln gleich groß, legen Sie dickere Bissen näher zu den Rändern des Dampfbeckers.
- Füllen Sie nicht den Dampfbecher völlig, lassen Sie den Raum für den Durchgang des Dampfes.
- Bei der Zubereitung einer größeren Menge von Nahrungsmitteln sollen diese periodisch umgerührt werden.
- Seien Sie sehr vorsichtig, für Handschutz gegen heißen Dampf nutzen Sie Küchenlappen, Topfhandschuhe oder Küchengeräte mit längeren Griffen.
- Es ist nicht gestattet, Salz und Gewürze direkt auf Nahrungsmittel während ihrer Zubereitung zuzugeben.
- Die Flüssigkeit, die sich in der Tropfschale (7) ansammelt, passt sehr gut für die Zubereitung von Suppen oder kann als Suppenbrühe benutzt werden. Seien Sie aber vorsichtig: Flüssigkeit in der Auffangschale ist sehr heiß.
- Fügen Sie frische oder trockene Kräuter in die Tropfschale (7) hinzu, um den Lebensmitteln den zusätzlichen Geschmack zu geben. Wählen Sie Kräuter nach ihrem Geschmack aus: Thymian, Koriander, Basilikum, Dill, Curry, Dragon, Knoblauch, Kümmel, Meerrettich und andere Kräuter. Sie können Kräuter zwecks der Zugabe den Nahrungsmitteln eines neuen Geschmacks kombinieren. Bei der Nutzung von frischen Kräutern sollen diese geschnitten werden und ihre Menge soll zweimal oder dreimal größer sein, als die von den getrockneten Kräutern.


Reinigung des Dampfgeräts

- Vor der Reinigung schalten Sie den Dampfgerät vom Stromnetz ab, und lassen Sie ihn abkühlen.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel, den Netzstecker und das Gehäuse des Dampfgeräts ins Wasser zu tauchen.
- Es ist nicht gestattet, Abrasivmittel bei der Reinigung von Dampfbecher, Schale, dem oberen Deckel und dem Gehäuse des Dampfgeräts zu nutzen.

- Es wird empfohlen, Dampfbecher, den Behälter für Reiskochen, die Tropfschale und den Deckel in warmem Wasser mit Spülmittel zu waschen. Sie können Geschirrspülmaschine benutzen, indem Sie leichten Betrieb des Geschirrwashens einstellen.
- Nehmen Sie die Siebfilter (14) heraus und waschen Sie diese.
- Wischen Sie das Gehäuse des Dampfgeräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie die Dampfbecher regelmäßig.

Kalkentfernung

Bei der Nutzung des Geräts kann Kalkstein auf dem Heizelement entstehen. Das ist ein natürlicher Prozess, der von der Wasserhärte abhängt. An die Notwendigkeit der Reinigung erinnert Sie

der Indikator . Für die normale Arbeit des Dampfgeräts soll man regelmäßig den Kalkstein abnehmen.

Füllen Sie den Wasserbehälter mit Speiseessig bis zur „MAX“-Wasserstandsmarke auf.

WICHTIG: Nutzen Sie keine chemischen Mittel für die Kalkentfernung

- Stellen Sie die Tropfschale (7), einen Dampfbecher (4) oder (6) auf, setzen Sie den Deckel (1) auf und schalten Sie den Dampfgerät für 20-25 Minuten ein.
- Nach dem Ablauf der Timerzeit schalten Sie den Dampfgerät vom Stromnetz ab, lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie den Essig ausgießen.
- Spülen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Wasser, füllen Sie ihn erneut mit Wasser auf, setzen Sie die Tropfschale (6), einen Dampfbecher (4) oder (6) auf, setzen Sie den Deckel (1) auf, schalten Sie den Dampfgerät ein und stellen Sie den Timer auf 5 Minuten ein.
- Schalten Sie den Dampfgerät vom Stromnetz ab, lassen Sie es vollständig abkühlen, gießen Sie das Wasser ab, trocknen Sie die Tropfschale, den Dampfbecher und den Deckel und packen Sie das Gerät bis zur nächsten Nutzung weg.

Kochzeit und Rezepte

- Die Zubereitungsdauer hängt von der Menge der Nahrungsmittel, dem freien Platz, der Frische von Nahrungsmitteln und Ihrem Geschmack ab.

- Für die Berechnung der Kochzeit wurde den unteren Dampfbecher genommen, im oberen Dampfbecher werden Nahrungsmittel ca. 5 Minuten länger zubereitet.
- Bei der größeren oder kleineren Menge von Nahrungsmitteln verlängern bzw. verringern Sie die Kochzeit.
- Bereiten Sie das grüne Blattgemüse maximal kurze Zeit zu, es verliert schnell seine Farbe.
- Geben Sie Salz und Gewürze nach der Zubereitung.
- Eingefrorenes Gemüse sollte man vor der Zubereitung im Dampfgerät nicht unbedingt auftauen.

Gemüse

- Schneiden Sie dicke Stängel bei Brokkoli oder dicke Blütenstängel bei Blumenkohl ab.

Gemüse	Art	Gewicht/ Menge	Kräuter	Kochzeit (Minuten)	Empfehlungen
Artischocken	Frisch	3 mittlere	Knoblauch Dragon Dill	45-50	Entfernen Sie die Stängel
Spargel	Frisch Eingefroren	400 g 400 g	Beerentraube Lorbeer Thymian	13-15 16-18	Lassen Sie Platz für den Dampf durchlaufen.
Brokkoli	Frisch Eingefroren	400 g 400 g	Knoblauch Taschenpfeffer Dragon	16-18 15-18	
Möhren (aufgeschnittene)	Frisch	400 g	Anis Minze Dill	20-22	umrühren bei der Zubereitung
Blumenkohl	Frisch Eingefroren	400 g 400 g	Rosmarin Basilikum Dragon	16-18 18-20	Umrühren Sie bei der Zubereitung
Spinat	Frisch Eingefroren	250 g 250 g	Thymian Knoblauch	8-10 18-20	Umrühren Sie bei der Zubereitung
Bohnen	Frisch	400 g	Kümmel Dill	18-20	Umrühren Sie bei der Zubereitung
Erbsen	Frisch Eingefroren (hülsig)	400 g 400 g	Basilikum Majoran Minze	10-12 15-18	Umrühren Sie bei der Zubereitung
Kartoffeln	Frisch	400 g	Dill	20-22	

Fleisch und Geflügel

- Der Vorteil des Dampfkochens ist darin, daß Fett während der Zubereitung aus den Nahrungsmitteln ausgebraten wird und in die Tropfschale herabfließt. Jedoch ist es wünschenswert, vor der Zubereitung das übrige Fett zu entfernen. Das Grillfleisch passt ideal zum Dampf kochen.
- Marinieren Sie und übergießen Sie Fleisch oder Geflügel vor der Zubereitung mit Soße.
- Für Prüfung der Gare stechen Sie die Lebensmittel.
- Nutzen Sie frische oder getrocknete Kräuter während der Zubereitung von Nahrungsmitteln, um ihnen einen zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

Nahrungsmittel	Art	Gewicht/ Menge	Kräuter	Kochzeit (Minuten)	Empfehlungen
Huhn	Filet, Keule	250 g (4 St.) 450 g	Curry Rosmarin Thymian	12-15 30-35	Schneiden Sie das überflüssige Fett ab.
Schweinefleisch	Filetbraten, Filet, Steaks oder Filetstücke	400 g (4 St., Dicke 2,5 cm)	Curry Beerentraube Thymian	5-10	Schneiden Sie das überflüssige Fett ab.
Rindfleisch	Filetteile, Lende oder Stielstück	250 g	Curry Rot Pfeffer Thymian	8-10	Schneiden Sie das überflüssige Fett ab.

Fisch und Meeresprodukte

- Der Fisch ist fertig, wenn Fleisch von Knochen leicht abgetrennt wird.
- Tiefgefrorener Fisch und Meeresprodukte können ohne vorläufiges Auftauen zubereitet werden, die Kochzeit soll aber verlängert werden.
- Geben Sie Zitronenstücke während der Zubereitung von Fisch oder Meeresprodukten, um ihnen einen besonderen Geschmack zu verleihen.

Nahrungsmittel	Art	Gewicht/ Menge	Kräuter	Kochzeit (Minuten)	Empfehlungen
Muscheln	Frische	250/400 g	Majoran Beerentraube	45-50	
Krevette	Frische	400 g	Beerentraube Knoblauch	13-15 16-18	Kochen Sie die bis zur Rötung des Panzers
Miesmuscheln	Frische	400 g	Beerentraube Knoblauch	16-18 15-18	Kochen Sie bis zum Öffnen der Muscheln
Hummer	Gefrorener	2 St. (400 g jeder)	Meerrettich Knoblauch	20-22	Kochen Sie die bis zur Rötung des Panzers
Fischfilet	Gefrorenes Frisches	250 g 250 g	Senf Majoran	16-18 18-20	Kochen Sie bis zur Teilung in Stückchen

Reis

Verwenden Sie den Behälter für Reiskochen, gießen Sie das Wasser in die Schale ein. In den Reisbehälter kann man die andere Flüssigkeit eingießen- zum Beispiel, die Brühe eingießen. Sie können in den Behälter Zutaten, die geschnittene Zwiebel, die Petersilie, die Mandel oder geschnittene Pilze ergänzen.

Nahrungsmittel	Art	Anzahl/ Wassermenge	Kochzeit (Minuten)	Empfehlungen
Reis	Weiß	200/300 ml	35-40	Maximale Reismenge nicht mehr 250 g

Lieferumfang

1. Deckel – 1 St.
2. Dampfbecher – 2 St.
3. Trennwände für Becher – 2 St.
4. Behälter für Reiskochen oder der Suppe – 1 St.
5. Tropfschale – 1 St.
6. Dampfzerstäuber – 2 St.
7. Siebfilter – 2 St.
8. Gehäuse des Dampfgeräts (mit Wasserbehälter) – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-230 V ~ 50 Hz
Leistung: 1510-1650 W
Fassungsvermögen des Wasserbehälters: 1,6 L

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Veränderungen im Design und technischen Eigenschaften des Geräts ohne vorzeitige Benachrichtigung vorzunehmen.

Nutzungsdauer des Geräts beträgt 5 Jahre

Gewährleistung

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

Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind. Normen für die Niederspannungsausrüstung (2006/95/EC).



ПАРОВАРКА

Описание

1. Крышка
2. Емкость для варки риса
3. Перегородка верхней чаши
4. Верхняя паровая чаша
5. Перегородка нижней чаши
6. Нижняя паровая чаша
7. Поддон для сбора конденсата
8. Распылители пара
9. Отверстие для заливки воды
10. Отметка максимального уровня воды «МАХ»
11. Дисплей
12. Корпус пароварки
13. Панель управления
14. Сетчатые фильтры
15. Кнопка включения/выключения
16. Кнопка установки времени приготовления/подогрева
17. Кнопка установки времени приготовления/подогрева
18. Кнопка выбора автоматических режимов приготовления левой зоны «L.MENU»
19. Кнопка включения/приостановки процесса приготовления
20. Кнопка выбора автоматических режимов приготовления правой зоны «R.MENU»
21. Пиктограмма варки яиц
22. Пиктограмма приготовления рыбы
23. Пиктограмма приготовления овощей
24. Пиктограмма приготовления мясных продуктов
25. Пиктограмма приготовления курицы
26. Цифровые символы времени приготовления/подогрева продуктов
27. Пиктограмма приготовления/подогрева продуктов
28. Пиктограмма приготовления риса

Примечание: Пиктограммы левой половины дисплея полностью соответствуют пиктограммам правой половины дисплея.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прежде чем начать пользоваться пароваркой, внимательно прочитайте инструкцию.
- Сохраните настоящую инструкцию в качестве справочного материала.
 - Полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, могут представлять

опасность. Чтобы предотвратить беду, держите упаковку подальше от младенцев и детей. Пакет – не игрушка.

- Используйте данное устройство только по его назначению, как описано в инструкции.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Используйте только те съемные детали, которые входят в комплект поставки.
- Перед подключением устройства к сети убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Не используйте пароварку вне помещений.
- Устанавливайте пароварку на ровной, устойчивой поверхности.
- Не используйте пароварку вблизи стен или навесных шкафов, так как выходящий горячий пар может их повредить.
- Перед первым применением пароварки тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- Перед тем как включить пароварку, наполните резервуар водой.
- Перед включением убедитесь, что все съемные детали установлены правильно.
- Будьте внимательны и осторожны при работе с пароваркой: любая жидкость или конденсат могут быть очень горячими.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, особенно в момент снятия крышки.
- Для снятия крышки или паровых чаш используйте кухонные прихватки или рукавички.
- Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых чаш – они очень горячие.
- Чтобы выпустить пар, медленно приподнимите крышку, подержите крышку над паровой чашей для стекания с нее конденсата.

- Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.
- Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, когда все остальные компоненты пароварки остыли.
- Не используйте пароварку при снятом поддоне, паровых чашах и крышке.
- Не перемещайте устройство, когда в нем находятся горячие продукты.
- Не допускается использование емкостей пароварки в микроволновых печах, а также на электрических или газовых плитах.
- Отключайте устройство от сети, если оно не используется, при снятии или установке паровых чаш, а также перед чисткой.
- Дайте пароварке остыть перед чисткой, а также перед снятием/установкой съемных деталей.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался со стола, и следите, чтобы он не касался горячих или острых поверхностей.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Храните устройство в месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями; в исключительных случаях лицо, отвечающее за безопасность, должно дать соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте устройство, сетевого шнура или сетевую вилку в воду или другие жидкости.
- Не пользуйтесь пароваркой при повреждении сетевого шнура, сетевой вилки, а также при любых других повреждениях. Не разбирайте и не ремонтируйте устройство самостоятельно. Для ремонта устройства обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Пароварка предназначена только для домашнего использования.

Перед первым использованием

- Освободите пароварку от упаковочного материал.
- Промойте крышку (1), емкость для варки риса (2), перегородки (3, 5), паровые чаши (4, 6) и поддон для сбора конденсата (7), используя мягкое моющее средство.
- Тщательно ополосните и вытрите их.
- Внутреннюю поверхность резервуара для воды протрите влажной тканью.

Автоматическое приготовление продуктов

- Установите пароварку на ровной, устойчивой поверхности.
- Установите распылители пара (8).
- Установите сетчатые фильтры (14) в углубления в резервуаре для воды.
- Наполните резервуар холодной водой до максимального уровня «МАХ» (10).
- Наполнение резервуара водой можно производить двумя способами: через отверстие для заливки воды (9) (рис. 1), либо налить воду непосредственно в резервуар, ориентируясь по внутреннему или внешнему (10) уровню воды (рис. 2).
- Если во время приготовления вы обнаружили, что количество налитой воды меньше нормы, можете добавить воду через отверстие для заливки воды (9) – без необходимости снимать паровые чаши (рис. 1).
- Используйте фильтрованную воду, она имеет пониженную жесткость, что позволит снизить степень образования накипи в нагревательном элементе.
- Не заливайте воду выше отметки «МАХ» (10).


Предупреждение


- Запрещается добавлять в воду соль, перец, приправы, травы, вино, соусы или другие жидкости. Это может привести к поломке устройства.
- После окончания приготовления продуктов всегда сливайте остатки воды, а перед приготовлением продуктов всегда наливайте свежую воду.
- Установите поддон для сбора конденсата (7) на корпус пароварки (12) и убедитесь, что поддон установлен правильно.

- На поддон для сбора конденсата (7) установите одну или две паровые чаши (4, 6), при необходимости в чаши (4, 6) вставьте перегородки (3, 5).
- Накройте паровую чашу крышкой (1).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал и включится ЖК-дисплей, пароварка готова к работе (рис. 3).

Примечание: Если в течение одной минуты не будет произведено никаких действий, то прозвучит звуковой сигнал, и пароварка выключится.

- Для приготовления продуктов в автоматическом режиме приготовления кнопками (18) (левая зона приготовления) или (20) (правая зона приготовления), выберите один из режимов работы, который будет отображаться на дисплее (11). На дисплее (11) отображаются следующие пиктограммы режимов работы: варка яиц (21), приготовление рыбы (22), овощей (23), мяса (24), курицы (25), риса (28), режим подогрева (27). При этом на дисплее (11) символы времени и режима автоматического приготовления/подогрева будут мигать.
- Например, если вы собираетесь использовать только левую зону, нажмите на кнопку (18) и выберите необходимый вам режим (рис. 4).
- После выбора режима автоматического приготовления продуктов вы можете изменить заданное время приготовления, используя кнопки (16, 17), при этом символы времени должны мигать.
- Пока символы времени мигают, нажмите кнопку (19), чтобы начать приготовление/подогрев продуктов, при этом на


ЖК-дисплее будет мигать символ 

или .


Примечание: Если вы нажали кнопку (19) после того как индикатор времени перестал мигать, начнется приготовление продукта сразу в обеих зонах.


- После окончания установленного времени приготовления прозвучат два звуковых сигнала, и пароварка перейдет в режим подогрева продуктов, время подо-

грева - 20 минут (при этом на ЖК-дисплее

будет мигать символ .

- После завершения режима подогрева вы услышите 5 звуковых сигналов, через минуту прозвучит короткий звуковой сигнал, и пароварка выключится.
- Для прекращения процесса приготовления продуктов или подогрева нажмите

кнопку (19), при этом символ  или

 будет светиться постоянно.

- Нажмите кнопку (15) для выключения пароварки или дождитесь, когда она выключится автоматически.

Примечание: Для правой зоны приготовления порядок управления идентичен вышеописанному.

Приготовление продуктов в двух зонах

Если вам необходимо приготовить разнородные продукты, требующие разное время приготовления или занимающие весь объем паровых чаш, то вам потребуется задействовать две зоны пароварки.

Примечание: Обратите внимание на то, что при использовании отложенного старта одной из секций время приготовления в этой секции может отличаться от времени приготовления того же продукта без функции отложенного старта.

Приготовление однородного продукта


- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал и включится ЖК-дисплей, пароварка готова к работе (рис. 3).
- Поочередно нажимая на кнопки выбора автоматических режимов приготовления (18, 20) установите необходимые режимы работы.
- Если вам необходимо использовать весь объем пароварки для приготовления одного продукта (например, овощей), выберите соответствующий режим в обеих зонах (рис. 5).
- После выбора режима автоматического приготовления продуктов вы можете изменить заданное время пригото-


вления, используя кнопки (16, 17), пока символы времени мигают.

- Дождитесь момента, когда символы времени и режимов работы перестанут мигать, и нажмите кнопку (19), чтобы начать процесс приготовления. Процесс приготовления начнется в обеих зонах одновременно.


Примечание: Если вы нажали кнопку (19) до того как индикатор времени перестал мигать, приготовление начнется только в одной зоне.

Приготовление разнородных продуктов

- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал и включится ЖК-дисплей, пароварка готова к работе (рис. 3).
- Поочередно нажимая на кнопки выбора автоматических режимов приготовления (18, 20) установите необходимые режимы работы.
- После выбора режима автоматического приготовления продуктов в любой из зон вы можете изменить заданное время приготовления, используя кнопки (16, 17), пока символы времени мигают.
- Если время приготовления не одинаково, то после нажатия на кнопку (19) пароварка начнет приготовление продукта с наибольшим временем готовки, при этом символ  будет мигать только в той зоне, где происходит готовка (рис. 6).


- Когда время приготовления обеих зон сравняется, автоматически включится нагрев второй зоны, и оба символа  будут мигать (рис. 7).


- После окончания установленного времени приготовления прозвучат два звуковых сигнала, и пароварка перейдет в режим подогрева продуктов, время подогрева - 20 минут (при этом на ЖК-дисплее

будет мигать символ .

- После завершения режима подогрева вы услышите 5 звуковых сигналов, через минуту прозвучит звуковой сигнал, и пароварка выключится.


Подогрев продуктов

- Кнопками (18, 20) выберите режим подогрева продуктов - символ , затем кнопками (16, 17) установите необходимое время подогрева продуктов от 1 до 99 минут.

- Для отключения процесса подогрева нажмите кнопку (19), при этом символ  будет гореть постоянно.


- Нажмите кнопку (15) для выключения пароварки или дождитесь, когда она выключится автоматически.
- После завершения режима подогрева вы услышите пять звуковых сигналов, а через минуту прозвучит звуковой сигнал, и пароварка выключится.

Приготовление по времени

- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал и включится ЖК-дисплей, пароварка готова к работе (рис. 3).
- Нажмите на кнопку (18) (если необходимо приготовить продукты во всем объеме чаши, повторите те же действия для другой зоны), с помощью кнопок (16, 17) установите время приготовления продуктов.
- После установки времени приготовления нажмите кнопку (19), чтобы начать приготовление продуктов, при этом на ЖК-дисплее будут мигать цифры (оставшееся время до окончания приготовления) и символ .


Примечание: Если вы нажали кнопку (19) после того как индикатор времени перестал мигать, начнется приготовление продукта сразу в обеих зонах.

- После окончания установленного времени приготовления прозвучат два звуковых сигнала, и пароварка перейдет в режим подогрева продуктов, время подогрева - 20 минут (при этом на ЖК-дисплее

будет мигать символ .

- После завершения режима подогрева вы услышите 5 звуковых сигналов, через минуту прозвучит звуковой сигнал, и пароварка выключится.

Индикация отсутствия воды

Если уровень воды опустится ниже отметки «MIN», вы услышите звуковые сигналы, и на ЖК-дисплее будет мигать символ .

Долейте холодной воды до максимального уровня «MAX».

Долив воды можно производить двумя способами: либо через отверстие для залива воды (9) (рис. 1), либо налить воду непосредственно в резервуар (рис. 2).

Для блюд с длительным временем приготовления:

- Контролируйте уровень воды в процессе приготовления продуктов.
- При необходимости добавляйте воду через отверстие для залива воды (9), не снимая паровые чаши.

Примечание: Если в течение минуты вы не добавите воды, то устройство автоматически отключится.

Автоматическое отключение

Если вы не используете пароварку в течение одной минуты, она автоматически выключится.

Перед отключением пароварки вы услышите звуковой сигнал. Во время работы вы можете остановить процесс приготовления, нажав кнопку (19), а для выключения пароварки нажмите кнопку (15).

Приготовление яиц (рис. 9)

- Залейте в резервуар воду.
- Установите поддон (7).
- Установите одну паровую чашу (4 или 6) на поддон (7).
- Положите яйца в углубления на днище паровой чаши и накройте ее крышкой (1).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите пароварку, нажав на кнопку (15), при этом включится ЖК-дисплей (11) и вы услышите звуковой сигнал.
- Последовательно нажимая на кнопки (18, 20) выберите режим приготовления яиц (21) в обеих зонах пароварки. Используя кнопки (16, 17), вы можете самостоятельно установить время приготовления.
- Нажмите на кнопку (19), чтобы начать процесс приготовления.

Примечание: Если вы нажали кнопку (19) после того как индикатор времени перестал мигать, начнется приготовление продукта сразу в обеих зонах.

Приготовление риса (рис. 10)

- Залейте воду в резервуар.
- Установите поддон (7).
- Установите одну паровую чашу (4 или 6) на поддон (7).
- На паровую чашу установите емкость для варки риса (2).
- Засыпьте 1 чашку риса в емкость (2) и залейте 1,5 чашки воды. Максимальное количество риса не должно превышать 250 г
- Закройте чашу (4 или 6) крышкой (1).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите пароварку, нажав кнопку (15), при этом включится ЖК-дисплей (11), и вы услышите звуковой сигнал.
- При помощи кнопок (18) или (20) выберите соответствующий режим приготовления. Используя кнопки (16, 17), вы можете самостоятельно установить время приготовления.
- Нажмите на кнопку (19), чтобы начать приготовление.

Примечание: Если вы нажали на кнопку (19) после того как индикатор времени перестал мигать, начнется приготовление продукта сразу в обеих зонах.

Полезные советы и рекомендации

- Указанное в таблицах время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое, оно может отличаться из-за размера кусков, начальной температуры продукта, его объема и личного вкуса. По мере освоения пароварки вы сами сможете подбирать желаемое время приготовления.
- Если вы пользуетесь одновременно несколькими паровыми чашами, то кладите мясо, птицу или рыбу в нижнюю корзину, чтобы выделяющаяся жидкость не стекала на продукты в других паровых чашах.
- Один слой продуктов готовится быстрее, чем несколько слоёв, поэтому необходимо увеличивать время приготовления соответственно объему продуктов.

- Для достижения лучшего результата старайтесь, чтобы кусочки продуктов были примерно одинакового размера, более толстые кусочки помещайте ближе к краям паровой чаши.
- Не заполняйте паровую чашу полностью, оставляйте пространство для прохождения пара.
- При приготовлении большого количества продуктов необходимо периодически их перемешивать.
- Соблюдайте при этом повышенную осторожность, используйте кухонные прихватки или рукавички для защиты рук от горячего пара, а также кухонную утварь с длинными ручками.
- Не кладите соль или специи непосредственно на продукты во время их приготовления.
- Жидкость, накапливающаяся в поддоне (7), прекрасно подходит для приготовления супов или может использоваться в качестве бульона. Но будьте осторожны: жидкость в поддоне очень горячая.
- Добавляйте свежие или сухие травы в поддон для сбора конденсата (7), чтобы придать продуктам дополнительный вкус. Выберите травы по своему вкусу: тимьян, кинза, базилик, укроп, карри и эстрагон, чеснок, тмин, хрен - это всего лишь небольшой перечень известных трав. Вы можете комбинировать травы для придания продуктам новых вкусов. При использовании свежих трав необходимо порезать их и увеличить их общий объем в два-три раза (по сравнению с объемом сухих трав).


Чистка пароварки

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

- посудомоечную машину, установив легкий режим мытья посуды.
- Извлеките сетчатые фильтры (14) и промойте их.
- Протрите корпус пароварки влажной тканью.
- Регулярно мойте паровые чаши.

Удаление накипи

После нескольких месяцев использования устройства на нагревательном элементе может образоваться накипь. Это естественный процесс, который зависит от жесткости используемой воды. О необходимости про-

вести очистку вам сообщит индикатор . Необходимо регулярно удалять накипь для нормальной работы пароварки. Наполните резервуар для воды пищевым уксусом до отметки «MAX».

ВАЖНО: не используйте химические препараты для удаления накипи.

- Установите поддон (7), одну паровую чашу - либо (4), либо (6), закройте ее крышкой (1) и включите пароварку на 20-25 минут.
- По окончании работы таймера отключите пароварку от сети и дайте ей полностью остыть, и только после этого можно вылить уксус.
- Промойте резервуар холодной водой, еще раз залейте воду, установите поддон (6), одну паровую чашу - либо (4), либо (6), закройте ее крышкой (1), включите пароварку и установите таймер на 5 минут.
- Отключите пароварку, дайте ей полностью остыть, слейте воду, просушите поддон, паровую чашу и крышку, уберите устройство до следующего использования.

Время приготовления продуктов и рецепты

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

РУССКИЙ

уменьшайте время приготовления продуктов.

- Готовьте зеленые листовые овощи максимально короткое время – они быстро теряют свой цвет.
- Добавляйте соль и специи после приготовления.
- Замороженные овощи не обязательно размораживать перед приготовлением в пароварке.

Овощи

- Удалите толстые стебли у капусты брокколи или толстые цветоножки у цветной капусты.

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

Мясо и птица

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

РУССКИЙ

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

Рыба и морепродукты

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

Продукты	Вид	Вес/Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Моллюски	Свежие	250/400 г	майоран лимонник	45-50	
Креветки	Свежие	400 г	лимонник чеснок	13-15 16-18	Готовьте их до покраснения панциря
Мидии	Свежие	400 г	лимонник чеснок	16-18 15-18	Готовьте до раскрытия раковин
Лобстер	Мороженный	2 шт. (по 400 г каждый)	Хрен Чеснок	20-22	Готовьте до покраснения панциря
Рыбное филе	Мороженое Свежее	250 г 250 г	Горчица Майоран	16-18 18-20	Готовьте до разделения на кусочки

Рис

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

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

Комплект поставки

1. Крышка – 1 шт.
2. Паровые чаши – 2 шт.
3. Разделители для чаш – 2 шт.
4. Емкость для варки риса или супа – 1 шт.
5. Поддон для сбора конденсата – 1 шт.
6. Распылитель пара – 2 шт.
7. Сетчатый фильтр – 2 шт.
8. Корпус пароварки (с резервуаром для воды) – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-230 В ~ 50 Гц
 Потребляемая мощность: 1510-1650 Вт
 Вместимость чаши для воды: 1,6 л

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

Срок службы пароварки - 5 лет



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

АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия
 Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
 Сделано в Китае

БУМЕН ПІСІРЕТІН ҰДЫС

Сипаттамасы

1. Қақпағы
2. Күрішті пісіруге арналған ыдыс
3. Жоғарғы тостағанның бөлгіші
4. Жоғарғы булы тостаған
5. Төменгі тостағанның бөлгіші
6. Төменгі булы тостаған
7. Ылғалды жинауға арналған астау
8. Бу бүріккіштері
9. Суды құюға арналған саңылау
10. "MAX" максималды су деңгейінің белгісі
11. Дисплей
12. Бумен пісіретін ыдыстың корпусы
13. Басқару тақтасы
14. Торлы сүзгіштер
15. Іске қосу/сөндіру батырмасы
16. Пісіру/ысыту уақытын белгілеу батырмасы
17. Пісіру/ысыту уақытын белгілеу батырмасы
18. "L.MENU" сол жақ аймақтың автоматты пісіру режимдерін таңдау батырмасы
19. Пісіру процесін іске қосу/тоқтата тұру батырмасы
20. "R.MENU" оң жақ аймақтың автоматты пісіру режимдерін таңдау батырмасы
21. Жұмыртқаны пісіру пиктограммасы
22. Балықты пісіру пиктограммасы
23. Көкөністерді пісіру пиктограммасы
24. Ет тағамдарын пісіру пиктограммасы
25. Тауықты пісіру пиктограммасы
26. Тағамдарды пісіру/ысыту уақытының санды таңбалары
27. Тағамдарды пісіру/ысыту пиктограммасы
28. Күрішті пісіру пиктограммасы

Ескерту: Дисплейдің сол жақ пиктограммалары дисплейдің оң жақ пиктограммаларына толық сәйкес келеді.

ҚАУІСІЗДІК ТЕХНИКА ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Құрылғыны пайдалану алдында нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз.
- Берілген нұсқаулықты анықтамалық материал ретінде сақтап қойыңыз.
 - Орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптар қауіп тудыруы

мүмкін. Бақытсыздыққа жол бермеу үшін, орауды сәбилер мен балалардан алшақ ұстаңыз. Қап – ойыншық емес.

- Берілген құрылғыны тек оның тікелей міндеті бойынша ғана нұсқаулықта көрсетілгендей пайдаланыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Жеткізілім жинағына кіретін бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны желіге қосу алдында, желідегі кернеу құрылғы кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желілік бау «еуроайыртетікпен» жабдықталған; оны сенімді жерлендіру түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Өрт тәуекеліне жол бермеу үшін құрылғыны электр ашалығына қосқан кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Бумен пісіретін ыдысты бөлмелерден тыс пайдаланбаңыз.
- Бумен пісіретін ыдысты тұзу тұрақты бетке орнатыңыз.
- Бумен пісіретін ыдысты қабырғалардың немесе ілінетін шкафтардың қасында пайдаланбаңыз, себебі шығып жататын ыстық бу оларды бүлдіруі мүмкін.
- Бумен пісіретін ыдысты алғашқы қолдану алдында тағамдық азық-түлікпен жанасатын барлық бөлшектерді жақсылап жуыңыз.
- Бумен пісіретін ыдысты іске қосу алдында, сауытқа су толтырыңыз.
- Іске қосу алдында, барлық шешілмелі бөлшектер дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Бумен пісіретін ыдыспен жұмыс істегенде аса назар және абай болыңыз: кез-келген сұйықтық немесе ылғал өте ыстық болуы мүмкін.
- Шығып жатқан будан күйік алудан, әсіресе қақпақты шешу уақытында сақ болыңыз.
- Қақпақты немесе булы тостағандарды шешу үшін асханалық ұстауыштарды немесе қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Бумен пісіретін ыдыс жұмыс істеген уақытта қақпақты және булы

тостағандарды ұстамаңыз – олар өте ыстық.

- Буды шығару үшін, қапақты баяу ашыңыз, қақпақты булы тостағанның үстінде ылғал ағуы үшін ұстаңыз.
- Егер сіз тағамдардың дайын болғанын тексергіңіз келсе, ұзын саптары асханалық аспаптарды пайдаланыңыз.
- Бумен пісіретін ыдыстың барлық құрамдас бөліктері салқындағанда, сауыттың ішіндегі су ыстық болуы мүмкін екенін есте сақтаңыз.
- Астауы, булы тостағандары және қақпағы шешілген кезде бумен пісіретін ыдысты пайдаланбаңыз.
- Құрлығыда ыстық тағамдар болғанда, оны тасымалдамаңыз.
- Бумен пісіретін ыдыстың бөлшектерінің микротолқынды пештерде, сонымен қатар электр немесе газ пештерінде пайдалануға жол берілмейді.
- Егер құрылғы пайдаланылмаса, булы тостағандарды шешкенде немесе орнатқанда, сонымен қатар тазалау алдында оны желіден ажыратыңыз.
- Тазалау алдында, сонымен қатар шешімелі бөлшектерді шешу/орнату алдында бумен пісіретін ыдысқа салқындауға уақыт беріңіз.
- Электрлік бау үстелден салбырауына жол бермеңіз, және ол ыстық немес үшкір заттармен жанаспауын қадағалаңыз.
- Балаларға құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Балаларға және мүмкіндіктері шектеулі адамдарға берілген құрылғы пайдалануға арналмаған; ерекше жағдайларда олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға аспапты қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулықтар беруге міндетті.
- Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін құрылғыны, желілік бауды немесе

желілік айыртетікті суға немесе басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.

- Желілік айыр тетіктің немесе баудың бүлінуі кезінде, егер ол іркіліспен істегенде немесе кез-келген басқа бұзызулардан кейін пайлануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен бөлшектемеңіз және жөндемеңіз. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша туындылас (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бумен пісіруге арналған ыдыс үйде пайдалануға ғана арналған.

Алғашқы пайдалану алдында

- Бумен пісіретін ыдысты орайтын материалдан босатыңыз.
- Қақпақты (1), күрішті пісіруге арналған ыдысты (2), бөлгіштерді (3, 5), булы тостағандарды (4, 6) және ылғалды жинауға арналған астауды (7) жұмсақ жуғыш затты пайдаланып жуыңыз.
- Оларды жақсылап шайыңыз және сүртіңіз.
- Суға арналған сауыттың ішкі жағын дымқыл матамен сүртіңіз.

Азық-түлікті автоматты пісіру

- Бумен пісіретін ыдысты түзу, тұрақты бетке орнатыңыз.
- Бу бүріккіштерін (8) орнатыңыз.
- Торлы сүзгіштерді (14) суға арналған сауыттағы ойықтарға орнатыңыз.
- Сауытты салқын сумен максималды деңгейге «MAX» (10) дейін толтырыңыз.
- Сауытқа суды толтыруды екі тәсілмен жүзеге асыруға болады: суды құюға рналған шүмек (9) арқылы (сур. 1), не болмаса ішкі немесе сыртқы (10) су деңгейіне қарап, суды тікелей сауытқа құю (сур. 2).
- Егер пісіру уақытында сіз құйылған судың көлемі қалыптан аз екенін байқасаңыз, суды құюға арналған саңылау (9) арқылы – булы тостағандарды шешпей суды қоса ласыз (сур. 1).
- Сүзілген суды пайдаланыңыз, оның қаттылығы төмендетілген болады, бұл қыздырғыш элементтердегі қақтың

түзілу дәрежесін азайтуға мүмкіндік береді.

- «MAX» белгісінен (10) жоғары суды құймаңыз.

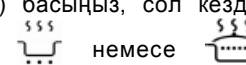

Сақтандыру

- Суға тұз, бұрыш, дәмдеуіштер, шөптер, шарап, тұздықтар немесе басқа сұйықтықтар қосуға тыйым салынады. Бұл құрылғының бұзылуына әкелуі мүмкін.
- Тағамдарды пісіріп болғаннан кейін әрқашан судың қалдықтарын төгіңіз, ал тағамдарды пісіру алдында әрқашан таза суды құйыңыз.
- Ылғалды жинауға арналған астауды (7) бумен пісіретін ыдыстың корпусына (12) орнатыңыз және астау дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Ылғалды жинауға рналған астауға (7) бір немесе екі булы тостағанды (4, 6) орнатыңыз, қажет болғанда тостағандарға (4, 6) бөлгіштерді (3, 5) салыңыз.
- Булы тостағанды қақпақпен (1) жабыңыз.
- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз, сол кезде дыбыстық сигнал шығады және СК-дисплей іске қосылады, бумен пісіретін ыдыс жұмысқа дайын (сур. 3).

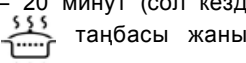
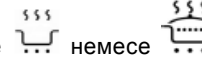

Ескерту: Егер бір минут бойы ешқандай әрекеттер істелмесе, онда дыбыстық сигнал шығады, және бумен пісіретін ыдыс сөнеді.

- Тағамдарды автоматты пісіру режимінде пісіру үшін батырмалар (18) (пісірудің сол жақ аймағы) немесе (20) (пісірудің оң жақ аймағы) көмегімен, жұмыс істеу режидерінің біреуін таңдаңыз, ол дисплейде (11) көрсетіледі. Дисплейде (11) жұмыс істеу режимдерінің келесі пиктограммалары көрсетіледі: жұмыртқы пісіру (21), балық (22), көкөніс (23), ет (24), тауық (25), күріш (28) пісіру, ысыту режимі (27). Сол кезде дисплейде (11) уақыт және автоматты пісіру/ысыту режимдерінің таңбалары жанып-сөнеді.
- Мысалы, егер сіз сол жақ аймақты ғана пайдалансаңыз, батырманы (18)

басыңыз және сізге қажетті режимді таңдаңыз (сур. 4).

- Тағамдарды автоматты пісіру режимін таңдап болғаннан кейін сіз белгіленген пісіру уақытын батырмаларды (16, 17) пайдаланып өзгерте аласыз, сол кезде уақыт таңбалары уақытша жанып-сөнуі керек.
- Уақыт таңбалары жанып-сөніп тұрғанда, пісіруді/ысытуды бастау үшін батырманы (19) басыңыз, сол кезде СК-дисплейде  немесе  таңбасы жанып-сөнеді.

Ескерту: Егер сіз уақыт көрсеткіші жанып-сөніп болғаннан кейін батырманы (19) бассаңыз, тағамдарды екі аймақта бірден пісіру басталады.

- Пісірудің белгіленген уақыты аяқталғаннан кейін екі дыбыстық сигнал шығады, және бумен пісіретін ыдыс тағамдарды ысыту режиміне көшеді, ысыту уақыты – 20 минут (сол кезде СК-дисплейде  таңбасы жанып-сөнеді).
- Ысыту режимі аяқталғаннан кейін сіз 5 дыбыстық сигнал естисіз, бір минуттан кейін қысқа дыбыстық сигнал шығады, және бумен пісіретін ыдыс сөнеді.
- Тағамдарды пісіру немесе ысыту процесін тоқтату үшін батырманы (19) басыңыз, сол кезде  немесе  таңбасы тұрақты жанады.
- Бумен пісіретін ыдысты сөндіру үшін батырманы (15) басыңыз немесе оның автоматты сөнуін күтіңіз.

Ескерту: Пісірудің оң жақ аймағына басқару тәртібі жоғарыда сипатталғанға ұқсас.

Тағамдарды екі аймақта дайындау

Егер сізге әртүрлі пісірілу уақытын қажет ететін немесе булы тостағандардың бүкіл көлемін алатын әртүрлі тағамдарды пісіру керек болса, онда сізге бумен пісіретін ыдыстың екі аймағын пайдалану қажет.

Ескерту: Бір бөлікті пісіруді кейінге қалдыруды пайдаланған кезде бұл

бөліктегі пісіру уақыты сондай тағамның пісіруді кейінге қалдырусыз пісіретін уақыттан басқаша болуына назар аударыңыз.

Бір түрлі тағамды дайындау

- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз, сол кезде дыбыстық сигнал шығады және СК-дисплей іске қосылады, бумен пісіретін ыдыс жұмыс істеуге дайын (сур. 3).
- Автоматты пісіру режимінің батырмаларын (18, 20) кезектеп басып қажетті жұмыс режимін белгілеңіз.
- Егер сізге бір тағамды (мысалы, көкөністерді) пісіру үшін бумен пісіретін ыдыстың бүкіл көлемін пайдалану қажет болса, екі аймақта сәйкес режимдерді таңдаңыз (сур. 5).
- Тағамдарды автоматты пісіру режимін таңдап болғаннан кейін сіз белгіленген пісіру уақытын батырмаларды (16, 17) пайдаланып өзгерте аласыз, сол кезде уақыт таңбалары жанып-сөнуп тұруы керек.
- Уақыт пен жұмыс режимдерінің таңбалары жанып-сөніп болған уақытты күтіңіз, және пісіру процесін бастау үшін батырманы (19) басыңыз. Пісіру процесі екі аймақта бір уақытта басталады.

Ескерту: Егер сіз уақыт көрсеткіші жанып-сөніп болғанға дейін батырманы (19) бассаңыз, пісіру бір аймақта ғана басталады.

Әр түрлі тағамдарды пісіру

- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз, сол кезде дыбыстық сигнал шығады және СК-дисплей іске қосылады, бумен пісіретін ыдыс жұмыс істеуге дайын (сур. 3).
- Автоматты пісіру режимінің батырмаларын (18, 20) кезектеп басып қажетті жұмыс режимін белгілеңіз.
- Кез-келген аймақтағы тағамдарды автоматты пісіру режимін таңдап болғаннан кейін сіз белгіленген пісіру уақытын батырмаларды (16, 17) пайдаланып өзгерте аласыз, сол кезде

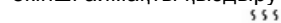
уақыт таңбалары жанып-сөніп тұруы керек.

- Егер пісіру уақыты бірдей болмаса, онда батырманы (19) басқаннан кейін бумен пісіретін ыдыс пісірілуі ең ұзақ тағамды пісіре бастайды, сол кезде



таңбасы пісіріліп жатқан аймақта ғана жанып-сөніп тұрады (сур. 6).

- Екі аймақтағы пісіру уақыты теңескенде, екінші аймақты қыздыру автоматты іске



қосылады, және екі таңба жанып-сөнеді (сур. 7).

- Белгіленген пісіру уақыты аяқталғаннан кейін екі дыбыстық сигнал шығады, және бумен пісіретін ыдыс тағамдарды ысыту режиміне көшеді, ысыту уақыты –

20 минут (сол кезде СК-дисплейде таңбасы жанып сөнеді).

- Ысыту режимі аяқталғаннан кейін сіз 5 дыбыстық сигнал естисіз, бір минуттан кейін қысқа дыбыстық сигнал шығады, және бумен пісіретін ыдыс сөнеді.

Тағамдарды ысыту

- Батырмалармен (18, 20) тағамдарды ысыту режимін таңдаңыз -

таңбасы, содан кейін батырмалармен (16, 17) қажетті ысыту уақытын 1-ден 99 минутқа дейін белгілеңіз.

- Ысыту процесін сөндіру үшін батырманы

(19) басыңыз, сол кезде таңбасы тұрақты жанып тұрады.

- Бумен пісіретін ыдысты сөндіру үшін батырманы (15) басыңыз немесе оның автоматты сөнуін күтіңіз.

- Ысыту режимі аяқталғаннан кейін сіз 5 дыбыстық сигнал естисіз, Бір минуттан кейін қысқа дыбыстық сигнал шығады, және бумен пісіретін ыдыс сөнеді.

Уақыт бойынша пісіру

- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз, сол кезде дыбыстық сигнал шығады және СК-дисплей іске

қосылады, бумен пісіретін ыдыс жұмыс істеуге дайын (сур. 3).

- Батырманы (18) басыңыз (егер тағамдарды тостағанның барлық көлеміне пісіру қажет болса, сол әрекеттерді басқа аймаққа да қайталаңыз), батырмалар (16, 17) көмегімен тағамдарды пісіру уақытын белгілеңіз.

- Пісіру уақыты белгілегеннен кейін тағамдарды пісіруді бастау үшін батырманы (19) басыңыз, сол кезде СК-дисплейде сандар (пісірудің

аяқталуына қалған уақыт) және таңбасы жанып-сөнеді.

Ескерту: Егер сіз уақыт көрсеткіші жанып-сөніп болғаннан кейін батырманы (19) бассаңыз, пісіру екі аймақта бірден басталады.

- Белгіленген пісіру уақыты аяқталғаннан кейін екі дыбыстық сигнал шығады, және бумен пісіретін ыдыс тағамдарды ысыту режиміне көшеді, ысыту уақыты –

20 минут (сол кезде СК-дисплейде таңбасы жанып сөнеді).

- Ысыту режимі аяқталғаннан кейін сіз 5 дыбыстық сигнал естисіз, бір минуттан кейін қысқа дыбыстық сигнал шығады, және бумен пісіретін ыдыс сөнеді.

Судың болмауының көрсеткіші

Егер судың деңгейі «MIN» белгісінен төмен түсіп кетсе, сіз дыбыстық сигнал естисіз, және СК-дисплейде таңбасы жанып-сөнеді.

Суық суды максималды «MAX» деңгейіне дейін толтырыңыз.

Суды толтыруды екі тәсілмен жүзеге асыруға болады: суды құюға арналған шүмек (9) арқылы (сур. 1), не болмаса суды тікелей сауытқа құю (сур. 2).

Пісірілу уақыты ұзақ тағамдар үшін: – Тағамдарды пісіру процесінде судың деңгейін қадағалап отырыңыз.

– Қажет болғанда суды құюға арналған саңылау (9) арқылы, булы тостағандарды шешпей, суды құйыңыз.

Ескерту: Егер бір минут бойы сіз суды қоспасаңыз, онда құрылғы автоматты сөнеді.

Автоматты сөну

Егер сіз бумен пісіретін ыдысты бір минут бойы пайдаланбасаңыз, ол автоматты сөнеді.

Бумен пісіретін ыдыстың сөнуі алдында сіз дыбыстық сигнал естисіз. Жұмыс істеу уақытында батырманы (19) басып, сіз пісіру процесін тоқтата аласыз, ал бумен пісіретін ыдысты сөндіру үшін батырманы (15) басыңыз.

Жұмыртқаларды пісіру (сур. 9)

- Сауытқа суды толтырыңыз.
- Астауды (7) орнатыңыз.
- Бір булы тостағанды (4 немесе 6) астауға (7) орнатыңыз.
- Жұмыртқаларды булы тостағанның түбіндегі ойықтарға салыңыз және оны қақпақпен (1) жабыңыз.
- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз.
- Батрманы (15) басып бумен пісіретін ыдысты іске қосыңыз, сол кезде СК-дисплей (11) іске қосылады және сіз дыбыстық сигнал естисіз.
- Батырмаларды (18, 20) кезекпен басып жұмыртқа пісіру режимін (21) екі аймақта таңдаңыз. Батырмаларды (16, 17) пайдаланып, сіз пісіру уақытын өз бетіңізбен таңдай аласыз.
- Пісіру процесін бастау үшін батырманы (19) басыңыз.

Ескерту: Егер сіз уақыт көрсеткіші жанып-сөніп болғаннан кейін батырманы (19) бассаңыз, пісіру екі аймақта бірден басталады.

Күріш пісіру (сур. 10)

- Сауытқа суды құйыңыз.
- Астауды (7) орнатыңыз.
- Бір булы тостағанды (4 немесе 6) астауға (7) орнатыңыз.
- Булы тостағанның үстіне күріш пісіруге арналған ыдысты (2) орнатыңыз.

- Ыдысқа (2) 1 тостаған күріш салыңыз және 1,5 тостаған су құйыңыз. Күріштің максималды көлемі 250 г-нан аспауы керек
- Тостағанды (4 немес 6) қақпақпен (1) жабыңыз.
- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз.
- Батрманы (15) басып бумен пісіретін ыдысты іске қосыңыз, сол кезде СК-дисплей (11) іске қосылады және сіз дыбыстық сигнал естисіз.
- Батырмалар (18), немесе (20) көмегімен сәйкес пісіру режимін таңдаңыз. Батырмаларды (16, 17) пайдаланып, сіз пісіру уақытын өз бетіңізбен таңдай аласыз.
- Пісіру процесін бастау үшін батырманы (19) басыңыз.

Ескерту: Егер сіз уақыт көрсеткіші жанып-сөніп болғаннан кейін батырманы (19) бассаңыз, пісіру екі аймақта бірден басталады.

Пайдалы кеңестер мен ұсыныстар

- Кестеде көрсетілген тағамдарды пісіру уақытын мысал ретінде қарастыру керек, ол тағам бөліктерінің өлшеміне, бастапқы температурасына, оның көлемі мен жеке қажеттіліктерге байланысты ерекшелене алады. Бумен пісіретін ыдысты меңгеру барысында сіз өзіңіз қажетті пісіру уақытын таңдай алатын боласыз.
- Егер сіз бірнеше булы тостағанды бірден пайдалансаңыз, онда бөлінетін сұйықтық басқа булы тостағандардағы тағамдарға ақпауы үшін етті, құсты немесе балықты төменгі кәрзеңкеге салыңыз.
- Тағамдардың бір қабаты бірнеше қабатқа қарағанда тезірек пісіріледі, сондықтан пісірілу уақытын тағамдардың көлеміне сәйкес ұзарту керек.
- Ең жақсы нәтижеге жету үшін тағамдардың бөліктерінің үлкендігі шамамен бірдей болуын байқаңыз, анағұрлым қалың бөліктерді булы тостағанның шеттеріне жақынырақ салыңыз.
- Булы тостағанды толық толтырмаңыз, будың өтуіне кеңістік қалдырыңыз.
- Тағамдардың үлкен көлемін пісіргенде оларды уақытымен араластыру қажет.
- Сол кезде аса сақ болыңыз, қолды ыстық будан сақтау үшін асханалық ұстауыштар мен қолғаптарды, сонымен қатар ұзын саптары бар асханалық аспаптарды пайдаланыңыз.
- Тұзды немесе дәмдеуіштерді тағамдарды пісіру кезінде тікелей оларға салмаңыз.
- Астауда (7) жиналатын сұйықтық көже жасауға жақсы жарайды немесе сорпа ретінде пайдаланылуы мүмкін. Бірақ сақ болыңыз: астаудағы сұйықтық өте ыстық.
- Тағамдарға қосымша дәм беру үшін ылғалды жинауға арналған астауда (7) жаңа жұлынған және кептірілген шөптерді қосыңыз. Өзіңіздің қалауыңыз бойынша шөптерді таңдаңыз: жебір, кинза, райхан, аскөк, карри және эстрагон, сарымсақ, зире, ақжелкек – бұл тек белгілі шөптердің аз тізімі. Сіз тағамдарға жаңа дәм беру үшін шөптерді араластыра аласыз. Жаңа жұлынған шөптерді пайдаланған кезде оларды турау және олардың жалпы көлемін екі-үш есе көбейту керек (құрғақ шөптердің көлемімен салыстырғанда).


Бумен пісіретін ыдысты тазалау

- Тазалау алдында, бумен пісіретін ыдысты сөндіріңіз, оны желіден ажыратыңыз және оған толық салқындауға уақыт беріңіз.
- Желілік бауды, желілік айыртетікті және бумен пісіретін ыдыстың корпусын суға матыруға тыйым салынады.
- Булы кәрзеңкелерді, астауды, жоғарғы қақпақты және корпусы тазалағанда қажайтын тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Булы тостағандарды, күріш пісіруге арналған ыдысты, астауды және қақпақты ыдыс жуатын заты бар жылы суда жуу ұсынылады. Ыдысты жуудың

- жеңіл режимін белгілеп, ыдыс жуатын машинаны пайдалануға болады.
- Торлы сүзгіштерді (14) шығарыңыз және оларды жуыңыз.
- Бумен пісіретін ыдыстың корпусын дымқыл матамен сүртіңіз.
- Булы тостағандарды уақытында жуып тұрыңыз.

Қақты жою

Құрылғыны бірнеше ай бойы пайдаланғаннан кейін қыздырғыш элементтерде қақ түзілуі мүмкін. Бұл табиғи процесс, ол судың қаттылығына байланысты болады. тазалауды жүргізу

қажеттілігі туралы  көрсеткіші хабарлайды. Бумен пісіретін ыдыстың қалыпты жұмыс үшін қақ уақытында жою қажет.

Суға арналған сауытқа тағамдық сірке суын «МАХ» белігісіне дейін құйыңыз.

МАҢЫЗДЫ: қақты жоюға арналған химиялық заттарды пайдаланбаңыз.

- Астауды (7), бір булы тостағанды – не (4), не болмаса (6), қақпақты (1) жабыңыз және бумен пісіретін ыдысты 20-25 минутқа іске қосыңыз.
- Таймер жұмыс істеп болғаннан кейін бумен пісіретін ыдысты желіден ажыратыңыз және оған толық салқындауға уақыт беріңіз, және содан кейін ғана сірке суын төгуге болады.
- Сауытты суық сумен жуыңыз, тағы су құйыңыз, астауды (6), бір булы тостағанды – не (4), не болмаса (6),

- қақпақты (1) жабыңыз және бумен пісіретін ыдысты 5 минутқа іске қосыңыз.
- Бумен пісіретін ыдысты сөндіріңіз, оған толық салқындауға уақыт беріңіз, суды төгіңіз, астауды, булы тостағанды және қақпақты кептіріңіз, құрылғыны келесі пайдалануға дейін жинап қойыңыз.

Тағамдардың пісірілу уақыты мен дайындау әдістері

- Пісірілу уақыты тағамдардың көлеміне, тостағандағы бос орынға, тағамдардың жаңалығына және сіздің қалауыңызға байланысты болады.
- Пісірілу уақыты төменгі тостағанға есептеліп көрсетілген, жоғарғы тостағандағы тағамдар ұзағырақ пісіріледі (шамамен 5 минутқа).
- тағамдардың үлкен немесе кішкентай көлеміне сәйкес тағамдарды пісіру уақытын көбейтіңіз немес азайтыңыз.

Көкөністер

- Брокколи орамжапырағының қалың сабақтарын немесе түсті орамжапырақтың гүлсабақтарын жойыңыз.
- Жасыл жапырақты көкөністерді максималды қысқа уақыт пісіріңіз - өзінің жасыл түсін тез жоғалтады.
- Тұз бен дәмдеуіштерді пісіріп болғаннан кейін қосыңыз.
- Мұздатылған көкөністерді бумен пісіретін ыдыста пісіру алдында ерітудің қажеті жоқ.

Көкөністер	Түрі	Салмағы/ Саны дана	Шөптер	Пісу уақыты (минут)	Ұсыныстар
Бөрікгүлдер	Жаңа жұлынған	3 орташа	сарымсақ эстрагон аскөк	45-50	Сабақтарын жойыңыз
Қояншөп	Жаңа жұлынған Мұздатылған	400 г 400г	сермен лавр жапырағы жебіршөп	13-15 16-18	Будың өтуі үшін бос кеңістік қалдырыңыз
Брокколи	Жаңа жұлынған Мұздатылған	400 г 400 г	сарымсақ қызыл бұрыш эстрагон	16-18 15-18	
Сәбіз (туралған)	Жаңа жұлынған	400 г	әніс жалбыз аскөк	20-22	Пісіргенде араластырыңыз
Түсті орамжапырақ	Жаңа жұлынған Мұздатылған	400 г 400 г	гүлшетен райзан эстрагон	16-18 18-20	Пісіргенде араластырыңыз
Саумалдық	Жаңа жұлынған Мұздатылған	250 г 250 г	жебіршөп сарымсақ	8-10 18-20	Пісіргенде араластырыңыз
Бұршақтар	Жаңа жұлынған	400 г	зире аскөк	18-20	Пісіргенде араластырыңыз
Асбұршақ	Жаңа жұлынған Мұздатылған (қабықты)	400 г 400 г	райхан майоран жалбыз	10-12 15-18	Пісіргенде араластырыңыз
Картоп	Жаңа жұлынған	400 г	аскөк	20-22	

Ет пен құс

- Тағамдарды бумен пісіргенде тағамдардағы май ериді жіне астауға ағады. Бірақ тағамдарды пісіру алдында артық майды жою ұсынылады. грильге арналған ет бумен пісіруге жақсы жарайды.
- Етті немесе құсты пісіру алдында тұздыққа салыңыз.
- Тағамдардың пісуін оларды тесіп тексеріңіз.
- қосымша дәм беру үшін тағамдарды пісіру уақытында жаңа жұлынған немесе кептірілген шөптерді пайдаланыңыз.

Тағамдар	Түрі	Салмағы/ Саны дана	Шөптер	Пісу уақыты (минут)	Ұсыныстар
Тауық	еті, аяқтары	250 г (4 дн.) 450 г	карри гүлшетен жебіршөп	12-15 30-35	Артық майын кесіңіз
Шошқа	кесек еті, еті, стейктер немесе ет кесектері	400 г (4 дн., қалыңдығы 2,5 см)	карри сермене жебіршөп	5-10	Артық майын кесіңіз
Сиыр	ет кесектері, жон еті немесе сан еті	250 г	карри қызыл бұрыш жебіршөп	8-10	Артық майын кесіңіз

Балық және теңіз тағамдары

- Еті сүйектерден жеңіл алынғанда балық піседі.
- Мұздатылған балық және теңіз тағамдары алдын-ала ерітілмей пісірілуі мүмкін, пісіру уақытын көбейту ғана қажет.
- Балықты немесе теңіз тағамдарын пісіру кезінде оларға таңдаулы дәм беру үшін лимон бөліктерін пайдаланыңыз.

Тағамдар	Түрі	Салмағы/ Саны дана	Шөптер	Пісу уақыты (минут)	Ұсыныстар
Былқылдақ денелілер	Мұздатылмаған	250/400 г	майоран сермене	45-50	
Ашяаян	Мұздатылмаған	400 г	сермене сарымсақ	13-15 16-18	Олардың қабығы қызарғанға дейін пісіріңіз
Мидиялар	Мұздатылмаған	400 г	сермене сарымсақ	16-18 15-18	Қалқаны ашылғанға дейін пісіріңіз
Лобстер	Мұздатылған	2 дн. (әрқайсысы 400 г)	ақжелкек сарымсақ	20-22	Қабығы қызарғанға дейін пісіріңіз
Балық еті	Мұздатылған Мұздатылмаған	250 г 250 г	қыша Майоран	16-18 18-20	Бөліктерге бөліне бастағанға дейін пісіріңіз

Күріш

Күріш пісіруге арналған тостағанды пайдаланып, сауытқа су құйыңыз, ал күрішке арналған тостағанға басқа сұйықтықты құюға болады – мысалы, сорпа. Сіз тостағанға дәмдеуіштер, туралған пияз, ақжелкен, бадам немес туралған саңырауқұлақтар қоса аласыз.

Тағамдар	Түрі	Көлемі/Су көлемі	Пісу уақыты (минут)	Ұсыныстар
Күріш	Ақ	200/300мл	35-40	Күріштің максималды көлемі 250 г-нан көп емес

Жеткізілім жинағы

1. Қақпақ – 1 дн.
2. Булы тостағандар – 2 дн.
3. Тостағандарға арналған бөлгіштер– 2 дн.
4. Күріш немесе көже пісіруге арналған ыдыс – 1 дн.
5. Ылғалды жинауға арналған астау – 1 дн.
6. Бу бүріккіш – 2 дн.
7. Торлы сүзгіш – 2 дн.
8. Бумен пісіретін ыдыстың корпусы (суға арналған сауыты бар) – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрқорегі: 220-230 В ~ 50 Гц
Тұтынатын қуаты: 1510-1650 Вт
Суға арналған тостағанның көлемі: 1,6 л

Өндіруші алдын-ала хабарландырусыз аспаптардың сипаттамаларын өзгерту құқығын сақтайды.

Желдеткіштің қызмет ету мерзімі - 5 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған

адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.



Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 2004/108/EC Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (2006/95/EC)

APARAT DE FIERT LA ABURI

Descriere

1. Capac
 2. Vas pentru fierberea orezului
 3. Dispărțitura vasului superior
 4. Vasul de fierbere superior
 5. Dispărțitura vasului inferior
 6. Vasul de fierbere inferior
 7. Suport pentru colectarea condensatului
 8. Dispensor de aburi
 9. Orificiul pentru umplere cu apă
 10. Indicator al nivelului maxim de apă "MAX"
 11. Display
 12. Carcasa aparatului de fiert la aburi
 13. Panou de comandă
 14. Filtre de sită
 15. Buton de conectare/deconectare
 16. Buton de setare a timpului de preparare/încălzire
 17. Buton de setare a timpului de preparare/încălzire
 18. Buton de selectare a regimelor de preparare automat a zonei de stânga "L.MENU"
 19. Buton de conectare/oprire a procesului de preparare
 20. Buton de selectare a regimelor de preparare automat a zonei de dreaptă "R.MENU"
 21. Pictograma de fierbere a ouălelor
 22. Pictograma de preparare a peștelui
 23. Pictograma de preparare a legumelor
 24. Pictograma de preparare a produselor din carne
 25. Pictograma de preparare a carnei de gaină
 26. Simbolurile numerice ale timpului de preparare/încălzire a produselor
 27. Pictograma de preparare/încălzire a produselor
 28. Pictograma de preparare a orezului
- Remarcă: Pictogramele părții din stânga a displayului corespund pictogramelor părții din dreapta a displayului.**

REGULILE TEHNICII DE SECURITATE

Înainte de a utiliza aparatul de fiert la aburi, citiți cu atenție instrucțiunea.

- Păstrați prezenta instrucțiune în calitate de material de referință.

- Pungile de polietilenă, folosite în calitate de ambalaj, pot fi periculoase. Pentru a preveni nenorocirea păstrați ambalajul departe de copii și nou-noscuți. Pungă nu este o jucărie.
- Utilizați dispozitivul dat doar conform destinației, cum este descris în instrucțiune.
- Nu lăsați dispozitivul conectat nesupravegheat.
- Utilizați doar accesoriile detașabile care fac partea setului de livrare.
- Înainte de conectare a dispozitivului la rețea, asigurați-vă că tensiunea din rețeaua electrică corespunde cu tensiunea de lucru a dispozitivului.
- Cablul electric este dotat cu fișă de tip „euro”; conectați-l la priză cu contact sigur cu pământul.
- Pentru a evita riscul de apariție a incendiului nu utilizați mașon de reducere la conectarea dispozitivului la priza electrică.
- Nu folosiți aparatul de fiert la aburi în afara încăperilor.
- Amplasați aparatul de fiert la aburi pe o suprafață plană și stabilă.
- Nu utilizați aparatul în apropierea pereților sau dulapurilor suspendate, deoarece aburii fierbinți de ieșire le pot deteriora.
- Înainte de prima utilizare aparatul de fiert la aburi, spălați bine toate accesoriile care vor contacta cu produsele alimentare.
- Înainte de a conecta aparatul de fiert la aburi, umpleți rezervorul cu apă.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că toate accesoriile detașabile sunt instalate corect.
- Fiți atenți și precauți când lucrați cu aparatul de fiert la aburi: orice lichid sau condensat poate fi foarte fierbințe.
- Feriți-vă de arsuri cu aburi de ieșire, în special în momentul ridicării capacului.
- Pentru a scoate capacul sau vasurile de fierbere utilizați mănuși speciale de bucătărie.
- Nu atingeți capacul și vasurile de fierbere în timpul funcționării aparatului de fiert la aburi - acestea sunt foarte fierbinți.
- Pentru a elibera aburii, ridicați încet capacul în sus, menținând capacul de asupra

vasului de fierbere pentru scurgerea condensatului de pe el.

- Dacă doriți să verificați gradul de pregătire al produselor folosiți ustensile de bucătărie cu mâner lungi.
- Aveți grijă că apa din interiorul rezervorului poate fi fierbinte atunci când toate celelalte componente ale aparatului de fierț la aburi s-au răcit.
- Nu utilizați aparatul de fierț la aburi dacă sunt scoase suportul din fund, vasurile de fierbere și capacul.
- Nu transportați dispozitivul atunci când conține produse fierbinți.
- Nu se admite utilizarea vasurilor aparatului de fierț la aburi în cuptoarele cu microundă, precum și pe plitele electrice sau aragaze.
- Deconectați dispozitivul de la rețea dacă nu-l utilizați, la scoaterea sau instalarea vasurilor de fierbere, sau înainte de curățare.
- Lăsați aparatului de fierț la aburi să se răcească înainte de curățare, precum și înainte de scoaterea/instalarea accesoriilor detașabile.
- Urmăriți ca cablul electric să nu atârne de pe masa, și asigurați-vă că el să nu contacteze cu suprafețe fierbinți și ascuțite.
- Nu permiteți copiilor să folosească dispozitivul în calitate de jucarie.
- Păstrați dispozitivul într-un loc inaccesibil pentru copii și persoane cu dizabilități.
- Aceștia pot utiliza dispozitivul doar în cazuri excepționale în care persoana responsabilă pentru siguranța acestora le-a explicat instrucțiunile corespunzătoare de utilizare a dispozitivului și pericolele legate de utilizarea necorespunzătoare a acestuia.
- Pentru a evita riscul electrocutării nu scufundați dispozitivul, cablul de alimentare sau fișa cablului în apă sau în alte lichide.
- Nu utilizați aparatului de fierț la aburi în cazul deteriorării cablului electric sau a fișei, precum și în cazuri altor deteriorări. Nu dezasamblați și nu reparați dispozitivul de sine stătător. Pentru repararea dispozitivului adresați-vă unui centru autorizat de service.

- Aparatului de fierț la aburi este destinat doar pentru uz în condiții casnice.

Înainte de prima utilizare

- Eliberați aparatul de fierț la aburi din ambalaj.
- Spălați capacul (1), vasul pentru fierberea orezului (2), despărțiturile (3, 5), vasele pentru fierbere (4, 6) și suportul pentru colectarea condensatului (7), utilizând detergent moale.
- Clătiți bine și ștergeți-le.
- Ștergeți suprafața interioară a rezervorului pentru apă cu o cârpă umedă.

Prepararea automată a produselor

- Amplasați aparatul de fierț la aburi pe o suprafață plană și stabilă.
- Instalați dispersori pentru aburi (8).
- Instalați filtre de sită (14) în aprofundațiile rezervorului pentru apă.
- Umpleți rezervorul cu apă rece până la nivelul maxim «MAX» (10).
- Rezervorul poate fi umplut în două moduri: prin orificiul de umplere cu apă (9) (des. 1) sau turnați apă direct în rezervor, orientându-vă după nivelul interior sau exterior (10) de apă (des. 2).
- Dacă în timpul preparării ați descoperit că nivelul de apă turnată este sub normă, puteți adăuga apă prin orificiul de umplere (9) - fără ca să scoateți vasele pentru fierbere (des. 1).
- Utilizați apă filtrată, pentru că ea are duritatea mai scăzută, ceea ce vă permite să reduceți nivelul de formare a depunerilor de calcar pe elementul de încălzire.
- Nu turnați apă mai sus de marcajul «MAX» (10).

Avertizare

- Nu adăugați în apă sare, piper, condimente, vin, sosuri sau alte lichide. Acest fapt poate duce la deteriorarea dispozitivului.
- Întotdeauna după finisarea preparării a produselor scurgeți resturile de apă, iar înainte de a prepara produsele turnați apă proaspătă.

- Instalați suportul pentru colectarea condensatului (7) pe carcasa aparatului de fierț la aburi (12) și asigurați-vă că suportul este instalat corect.
- Pe suportul pentru colectarea condensatului (7) instalați una sau două vase pentru fierbere (4, 6), la necesitate în vasele (4, 6) introduceți despărțiturile (3, 5).
- Acoperiți vasul pentru fierbere cu capacul (1).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză, va răsună un semnal sonor și se va conecta LCD display, aparatul de fierț la aburi este gata pentru utilizare (des. 3).

Remarcă: Dacă timp de un minut nu va fi nici o acțiune, se va auzi un semnal sonor, și aparatul de fierț la aburi se va deconecta.


- Pentru prepararea produselor în regim de preparare automat selectați cu butoanele (18) (zona stângă de preparare) sau (20) (zona dreaptă de preparare), selectați unul dintre regimurile de lucru, care se va afișa pe displayul (11). Pe displayul (11) se vor afișa următoarele pictograme a regimurilor de lucru: fierberea ouălelor (21), prepararea peștelui (22), legumelor (23), carnei (24), carnei de gaină (25), orezului (28), regim de încălzire (27). Pe displayul (11) va clipi simbolurile ale timpului și regimului de preparare/încălzire automată.
- De exemplu, dacă doriți să utilizați doar zona stângă apăsați butonul (18) și selectați regimul necesar (des. 4).
- După selectarea regimului de preparare automată a produselor puteți schimba timpul de preparare, folosind butoanele (16, 17), simbolurile timpului trebuie să clipească.
- În timp ce simbolurile timpului clipească apăsați butonul (19), pentru începe preparare/încălzire a produselor, pe display va clipi

simbolul  sau .



Remarcă: Dacă ați apăsat butonul (19) după ce indicatorul de timp a terminat clipește, va începe pregătirea produsului îndată în ambele zone.

- După terminarea timpului setat de preparare, va răsună două semnale sonore, și

aparatul de fierț la aburi va trece în regim de încălzire a produselor, timpul de încălzire - 20 minute (pe LCD display va clipi

simbolul .

- După terminarea regimului de încălzire veți auzi 5 semnale sonore, după un minut va răsună un semnal sonor scurt și aparatul de fierț la aburi se va deconecta.
- Pentru a opri procesului de preparare a produselor sau de încălzire apăsați buto-

nul (19), simbolul  sau  va clipi în mod continuu.

- Pentru a deconecta aparatul de fierț la aburi apăsați butonul (15) sau așteptați până când se va deconecta automat.

Remarcă: Pentru zona dreaptă de preparare procedura de control este identică cu cea descrisă de mai sus.

Prepararea produselor în două zone

Dacă aveți nevoie de a prepara produse diferite, care necesită perioada de timp diferit sau ocupă toată capacitatea vasului de fierbere, va trebui să utilizați două zone ale aparatului de fierț la aburi.

Remarcă: Acordați atenție, că la utilizarea startului amănat a unei dintre secțiuni, timpul de preparare în această secție poate să difere de la timpul de preparare a aceluiași produs fără funcția de start amănat.

Prepararea produsului omogen

- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză, va răsună un semnal sonor și se va conecta LCD display, aparatul de fierț la aburi este gata pentru utilizare (des. 3).
- Apăsând alternativ butoanele de selectare a regimurilor de preparare automată (18, 20) setați regimurile de lucru necesare.
- Dacă aveți nevoie de a utiliza toată capacitatea vasului a aparatului de fierț la aburi pentru preparare unui produs (de exemplu, legumele), selectați regimul corespunzător în ambele zone (des. 5).
- După selectarea regimului de preparare automată a produselor puteți schimba tim-

pul setat de preparare utilizând butoanele (16, 17), în timp ce simbolurile timpului clipească.

- Așteptați momentul când simbolurile timpului și regimelor de lucru vor termina clipirea și apăsați butonul (19), pentru a începe procesul de preparare. Procesul de preparare va începe simultan în ambele zone.


Remarcă: Dacă ați apăsat butonul (19) după ce indicatorul de timp a terminat clipirea, prepararea va începe numai într-o singură zonă.

Prepararea produselor diferite

- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză, va răsună un semnal sonor și se va conecta LCD display, aparatul de fiert la aburi este gata pentru utilizare (des. 3).
- Apăsând alternativ butoanele de selectare a regimelor de preparare automată (18, 20) setați regimurile de lucru necesare.

- După selectarea regimului de preparare automată a produselor puteți schimba timpul setat de preparare utilizând butoanele (16, 17), în timp ce simbolurile timpului clipească.

- Dacă timpul de preparare nu este unul și același, atunci după apăsarea butonului (19) aparatul de fiert la aburi va începe prepararea produsului cu timpul de preparare

îndelungat, simbolul  va clipi numai în zona în care se efectuează prepararea (des. 6).

- Atunci când timpul de preparare în ambele zone va fi același, se va conecta automat regimul de încălzire a zonei adoua, și vor

clipi ambele simboluri  (des. 7).


- După terminarea timpului setat de preparare, va răsună două semnale sonore, și aparatul de fiert la aburi va trece în regim de încălzire a produselor, timpul de încălzire - 20 minute (pe LCD display va clipi


simbolul ).

- După terminarea regimului de încălzire veți auzi 5 semnale sonore, după un minut va

răsună un semnal sonor scurt și aparatul de fiert la aburi se va deconecta.

Încălzirea produselor

- Cu butoanele (18, 20) selectați regimul de încălzire a produselor – simbolul , apoi cu butoanele (16, 17) setați timpul necesar pentru încălzirea produselor de la 1 până la 99 minute.

- Pentru a deconecta procesul de încălzire apăsați butonul (19), simbolul  va ilumina continuu.

- Pentru a deconecta aparatul de fiert la aburi apăsați butonul (15) sau așteptați până când se va deconecta automat.
- După terminarea regimului de încălzire veți auzi 5 semnale sonore, după un minut va răsună un semnal sonor scurt și aparatul de fiert la aburi se va deconecta.

Preparare după timp

- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză, va răsună un semnal sonor și se va conecta LCD display, aparatul de fiert la aburi este gata pentru utilizare (des. 3).

- Apăsând butonul (18) (dacă este necesar de pregătit produsele în toată capacitatea vasului, repetați aceleași funcții pentru zona adoua), cu ajutorul butoanelor (16, 17) setați timpul de preparare a produselor.

- După setarea timpului de preparare apăsați butonul (19), pentru a începe prepararea produselor, pe LCD display vor clipi cifrele (timpul rămas până la terminarea preparării)

și simbol .


Remarcă: Dacă ați apăsat butonul (19) după ce indicatorul de timp a terminat clipirea, va începe pregătirea produsului îndată în ambele zone.

- După terminarea timpului setat de preparare va răsună două semnale sonore, și aparatul de fiert la aburi va trece în regim de încălzire a produselor, timpul de încălzire - 20 minute (pe LCD display va clipi

simbolul .

- După terminarea regimului de încălzire veți auzi 5 semnale sonore, după un minut va răsună un semnal sonor scurt și aparatul de fiert la aburi va deconecta.

Indicație lipsei de apă

Dacă nivelul apei va fi mai jos de marcajul «MIN», o să auziți semnale sonore, și pe LCD displayul va clipi simbolul .

Adăugați apă rece până la nivelul maxim «MAX».

Rezervorul poate fi umplut în două moduri: prin orificiul de umplere cu apă (9) (des. 1) sau turnați apă direct în rezervor (des. 2).

Pentru bucate cu timpul lung de preparare:

- Controlați nivelul apei în timpul preparării produselor.
- La necesitatea adăugați apă prin orificiul pentru umplere cu apă (9), fără a scoate vasele de fierbere.

Remarcă: Dacă timp de un minut nu vă adăugați apă, atunci dispozitivul se va deconecta automat.

Deconectare automată

Dacă nu utilizați aparatul de fiert la aburi timp de un minut ea se va deconecta în mod automat.

Înainte de a conecta aparatul de fiert la aburi veți auzi un semnal sonor. Puteți opri proces de preparare în timpul gătitului, apăsând butonul (19), iar pentru deconectarea aparatului de fier la aburi apăsați butonul (15).

Prepararea ouălelor (des. 9)

- Turnați apă în rezervor.
- Instalați suportul (7).
- Instalați un vas pentru fierbere (4 sau 6) pe suportul (7).
- Așezați ouăle în adânciturile fundului vasului de fierbere și acoperiți-l cu capacul (1).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză.
- Conectați aparatul de fiert la aburi, apăsând butonul (15), se va deconecta LCD display (11) și veți auzi un semnal sonor.
- Apăsând consecutiv pe butoanele (18, 20) selectați regim de preparare a ouălelor (21) în ambele zone ale aparatului de fiert

la aburi. Utilizând butoanele (16, 17), puteți seta de sine stătător timpul de preparare.

- Apasați butonul (19), pentru a începe proces de preparare.

Remarcă: Dacă ați apăsat butonul (19) după ce indicatorul de timp a terminat clipirea, va începe pregătirea produsului îndată în ambele zone.

Prepararea orezului (des. 10)

- Turnați apă în rezervor.
- Instalați suportul (7).
- Instalați un vas pentru fierbere (4 sau 6) pe suportul (7).
- Pe vasul de fierbere instalați vasul pentru fierberea orezului (2).
- Turnați 1 cupă de orez în recipientul (2) și umpleți-l cu 1,5 cani de apă. Cantitatea maximă de orez nu trebuie să depășească 250 g.
- Acoperiți vasul (4 sau 6) cu capacul (1).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză.
- Conectați aparatul de fiert la aburi, apăsând butonul (15), se va deconecta LCD display (11) și veți auzi un semnal sonor.
- Cu ajutorul butoanelor (18) sau (20) selectați regimul de preparare corespunzător. Utilizând butoanele (16, 17), puteți seta de sine stătător timpul de preparare.
- Apasați butonul (19), pentru a începe proces de preparare.

Remarcă: Dacă ați apăsat butonul (19) după ce indicatorul de timp a terminat clipirea, va începe pregătirea produsului îndată în ambele zone.

Sfaturi utile și recomandări

- Menționat în tabele timpul de preparare a produselor trebuie să fie considerat doar ca recomandare, acesta poate fi diferit din cauza mărimii bucăților, temperaturii inițiale a produselor, volumului și gustului personal. Pe măsura utilizării aparatului de fiert la aburi veți putea selecta timpul dorit de preparare.
- Dacă utilizați mai mulți vasuri de fierbere simultan, puneți carne, carne de pasare sau pește în vasul inferior, pentru că lichii-

dul eliberat să nu să curgă pe produsele în alte vasele de fierbere.

- Un singur strat de produse se prepară mai repede decât câteva, de aceea este necesar să măriți timpul de preparare corespunzător cantității de produse.
- Pentru a obține un rezultat mai bun străduiți-vă ca bucățile de produse să fie tăiate în bucăți uniforme, așezați bucățile mai groase mai aproape de marginile vasului de fierbere.
- Nu umpleți vasul de fierbere la maxim, lăsați spațiu pentru trecerea aburului.
- Dacă preparați o cantitate mare de produse este necesar să le amestecați periodic.
- Aveți grijă să nu vă opăriți, folosiți mănuși de bucătărie speciale pentru a proteja mâinile de aburii fierbinți, și ustensile de bucătărie cu mâner lung.
- Nu adăugați sare sau condimente direct la produse în timpul preparării lor.
- Lichidul care se colectează în suportul (7), este perfect pentru prepararea supelor sau poate fi folosit în calitate de bulion. Dar fiți atenți: lichidul în suportul este foarte fierbinte.
- Pentru a oferi produselor un gust suplimentar adăugați ierburile proaspete sau uscate în suportul pentru colectarea condensatului (7). Alegeți ierburile după gustul Dvs: cimbru, coriandru, busuioc, mărar, curry și tarhon, usturoi, chimen, hrean – e doar o listă mică de ierburile cunoscute. Pentru a oferi produselor arome noi - puteți combina ierburile. La utilizarea ierburilor proaspete trebuie să le tăiați și majorați volumul lor în două trei ori (în comparație cu cantitatea de ierburi uscate).

Curățarea aparatului de fiert la aburi


- Înainte de curățare deconectați aparatul de fiert la aburi, deconectați-l de la priza electrică și lăsați-l să se răcească complet.
- Nu scufundați cablul de alimentare, fișa cablului de alimentare și carcasa aparatului de fiert la aburi în apă.
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi la curățarea recipientelor de fierbere, supor-

tului, capacului superior și a corpului aparatului.

- Se recomandă spălarea vaselor de fierbere, vasului pentru fierberea orezului, suportului și capacului în apă caldă cu detergent pentru vase. Puteți utiliza mașina de spălat vase, setînd regimul ușor de spălat vase.
- Scoateți filtre de sită (14) și spălați-le.
- Ștergeți carcasa aparatului de fiert la aburi cu o cârpă umedă.
- Spălați în mod regulat vasele pentru fierbere.

Îndepărtarea depunerilor de calcar

După câteva luni de utilizare a dispozitivului pe elementul de încălzire poate fi formată depunerile de calcar. Acesta este un proces natural, care depinde de durezza apei utilizate. La necesitatea curățării vă informa-

indicatorul . Este necesar să îndepărtați în mod regulat depunerile de calcar pentru funcționarea normală a aparatului de fiert la aburi.

Umpleți rezervorul de apă cu oțet de masă până la marcajul «MAX».

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

- Instalați suportul (7), un vas de fierbere - sau (4), sau (6), acoperiți cu capacul (1) și conectați aparatul de fiert la aburi pentru 20-25 de minute.
- La finisarea lucrului timerului deconectați aparatul de fiert la aburi de la rețea și lăsați-l să se răcească complet, și doar atunci puteți turna oțet.
- Spălați rezervorul cu apă rece, umpleți din nou cu apă, instalați suportul (6), un vas de fierbere - sau (4), sau (6), acoperiți-l cu capacul (1), conectați aparatul de fiert la aburi și setați timerului pe 5 minute.
- Deconectați aparatul de fiert la aburi, lăsați-l să se răcească complet, scurgeți apă, uscați suportul, vasul de fierbere și capacul, îndepărtați dispozitivul pentru utilizare următoare.

Timpul de preparare a produselor și rețete

- Timpul de preparare depinde de cantitatea produselor, spațiul liber în vas, prospețimea produselor și gustul dumneavoastră.
- Timpul de preparare este indicat în calculul pentru vasul inferior, produsele în vasul superior se fierb mai mult (aproximativ 5 minute).
- În funcție de cantitatea produselor măriți sau micșorați timpul de pregătire al produselor.

Legume

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

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

Carne și pasăre

- Prepararea produselor la aburi are un avantaj în aceea că în timpul preparării grăsimea se topește din produse și se scurge în suportul. Dar, înainte de prepararea produselor este de dorit să eliminați excesul de grasime. Carne pentru gril se potrivește perfect pentru a fi gătită la aburi.
- Marinați sau turnați sos peste carne sau pasare înainte de preparare.
- Verificați prin străpungere dacă produsele s-au gătit.
- Utilizați ierburi uscate și proaspete în timpul preparării produselor pentru a le oferi un gust suplimentar.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

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

Pește și fructe de mare

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

Produse	Tip	Greutate/ Cantitate bucăți	Ierburi	Timpul de preparare (min)	Recomandări
Moluște	Proaspete	250/400 g	maghiran lămâi	45-50	
Crevete	Proaspete	400 g	lămâi usturoi	13-15 16-18	Gătiți până carapacea se înroșește
Midii	Proaspete	400 g	lămâi usturoi	16-18 15-18	Gătiți până se desfac cochiliile
Homar	Congelat	2 buc. (cîte 400 g fiecare)	Hrean usturoi	20-22	Gătiți până carapacea se înroșește
Fileu de pește	Congelat Proaspăt	250 g 250 g	Muștar maghiran	16-18 18-20	Gătiți până se desface în bucăți

Orez

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

Produse	Tip	Cantitate/ Volum de apă	Timpul de preparare (min)	Recomandări
Orez	Alb	200/300 ml	35-40	Cantitate maximă de orez nu mai mult de 250 g

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Set de livrare

1. Capac – 1 buc.
2. Vase pentru fierberea – 2 buc.
3. Dispărțiturile pentru vase – 2 buc.
4. Vasul pentru fierberea orezului sau supei – 1 buc.
5. Suportul pentru colectarea condensatului – 1 buc.
6. Dispensur de aburi – 2 buc.
7. Filtru de sită – 2 buc.
8. Carcasa aparatului de fierț la aburi (cu rezervorul pentru apă) – 1 buc.

CARACTERISTICI TEHNICE

Alimentare electrică: 220-230 V ~ 50 Hz
Putere de consum: 1510-1650 W
Capacitate vasului pentru apă: 1,6 l

Producătorul își rezervează dreptul de a modifica designul și caracteristicile tehnice a dispozitivului fără anunțare prealabilă.

Termenul de utilizare a aparatului de fierț la aburi – 5 ani

Garanție

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



Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 2004/108/EC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (2006/95/EC).

PARNÍ HRNEC

Popis

1. Poklice
2. Nádoba na vaření rýže
3. Přepážka horní misky
4. Horní parní miska
5. Přepážka spodní misky
6. Dolní parní miska
7. Miska na sběr kondenzované páry (pánev)
8. Rozprašovač páry
9. Otvor na zalévání vody
10. Značka maxima vody
11. Displej
12. Kryt parního hrnce
13. Ovládací panel
14. Mřížkový filtr
15. Tlačítko zapnutí / vypnutí
16. Tlačítko pro nastavení doby vaření / ohřev
17. Tlačítko pro nastavení doby vaření / ohřev
18. Tlačítko výběru automatických režimů varná zóna vlevo „L. MENU“
19. Start / Pauza vaření
20. Tlačítko volby automatických režimů vaření pravá zóna „R. MENU“
21. Ikona vaření vajec
22. Ikona vaření ryb
23. Ikona vaření zeleniny
24. Ikona vaření masných výrobků
25. Ikona vaření kuřete
26. Číselné znaky doby vaření / ohřevu produktů
27. Ikona vaření / ohřev produktů
28. Ikona vaření rýže

Poznámka: Ikony na levé polovině displeje plně souhlasí s pravou polovinu displeje.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím hrnce si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku.

- Zachovejte tento návod po celou dobu využití přístroje.
- Igelitové sáčky použité v obalu mohou být nebezpečné. Aby se zabránilo neštěstí, obal uschovejte mimo dosah dětí. Balíček - není hračka.
- Používejte tento přístroj pouze k určenému účelu, jak je popsáno v návodu.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru
- Používejte pouze odnímatelné části, které jsou součástí dodávky.

- Dřív, než zapnete hrnec, zkontrolujete zda napětí elektrické sítě odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Přívodní kabel je opatřen „euro-zástrčkou“, pak ji zapněte do zásuvky, která má spolehlivé uzemnění.
- Aby nedošlo k požáru nebo úrazu elektrickým proudem při připojení hrnce k elektrické zásuvce nepoužívejte adaptéry.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Umístěte přístroj na rovný, stabilní povrch.
- Nepoužívejte parního hrnce v blízkosti stěny nebo závěsné skříně, protože vycházející horká pára může je poškodit.
- Před prvním použitím parního hrnce pečlivě umyjte všechny části, které přicházejí do styku s potravinami.
- Před zapnutím hrnce třeba naplnit nádrž vodou.
- Před zapnutím se ujistěte, že všechny odnímatelné díly jsou správně nainstalovány.
- Buďte velmi opatrní při práci s přístrojem: jakákoliv tekutina nebo kondenzát můžou být velmi horké.
- Varujte se před popáleninami způsobenými horkou párou, a to zejména při odstraňování poklice.
- Chcete-li odstranit poklici nebo misky parního hrnce používejte kuchyňské chňapky nebo rukavice.
- Nedotýkejte se během provozu hrnce poklice nebo parních misek - jsou velmi horké.
- Chcete-li vypustit páru, opatrně zvedněte poklici, podržte ji nad odkapávací miskou sloužící ke sběru kondenzované páry.
- Pokud si chcete vyzkoušet hotovost výrobků, používejte hrnce a pánve s dlouhou rukojetí.
- Pamatujte, že voda v nádrži může být horká, když všechny ostatní složky parního hrnce se ochladily.
- Nepoužívejte parného hrnce při odstranění odkapávací misce, parních miskách a poklici.
- Nepohybuje hrncem, pokud v něm jsou horké potraviny.
- Nepoužívejte kontejnerů hrnce v mikrovlnné troubě, stejně jako na elektrickém nebo plynovém sporáku.
- Odpojte přístroj od sítě, pokud se nepoužívá, a také při odstraňování nebo instalaci parní mísy a před čištěním.

- Nechte parné hrnec vychladnout před čištěním a před odstraněním / instalací snímatelných částí.
- Vyvarujte se svěšeného elektrického kabelu přes okraj stolu a kontaktu kabelu s ostrými nebo ohřátými povrchy.
- Nedovolte dětem používat zařízení jako hračku.
- Ukládejte zařízení v místě nepřístupném dětem a osobám se zdravotním postižením.
- Tento přístroj není určen pro děti a zdravotně postižené osoby; ve výjimečných případech osoba, odpovědná za jejich bezpečí, musí dát vhodné a jasné pokyny pro bezpečné používání zařízení a varovat o nebezpečí, která můžou vzniknout při jeho nesprávném použití.
- Aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem, neponožujete napájecí kabel, zástrčku nebo samotný přístroj do vody nebo jiných kapalin.
- Nepoužívejte parního hrnce s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou při jiným poškozeních. Nikdy nedemontujte a neopravujte přístroj samostatně. V případě poruchy obraťte se na nejbližší autorizované (prvomocné) servisní středisko.
- Zařízení je určeno jen pro domácí použití.

Před prvním použitím

- Vyjměte parní hrnec z obalu.
- Umyjte poklici (1), nádobu na vaření rýže (2) přepážky (3, 5), parní misky (4, 6) a misku na sběr kondenzátu (7), za použití jemného saponátu.
- Důkladně opláchněte a usušte je.
- Vnitřní povrch nádrže na vodu otřete vlhkým hadříkem

Automatická příprava potravin

- Umístěte parník na rovný, stabilní povrch.
- Nastavte rozprašovače páry (8).
- Nainstalujte filtry (14) do prohlubni v nádrži na vodu.
- Naplňte nádobu studenou vodou na nejvyšší úroveň „MAX“ (10).
- Plnění vodní nádrže lze provést dvěma způsoby: přes otvor pro nalévání vody (9) (obr. 1), nebo nalít vodu přímo do nádrže, se zaměřením na vnitřní nebo vnější (10) hladinu vody (obr. 2).
- Pokud během vaření zjistíte, že množství naplněné vody je pod normou, můžete přidat

vodu přes plnicí otvor (9) - aniž by bylo nutné odstranit parní misky (obr. 1).



- Používejte filtrované vody, má sníženou tvrdost, čímž se sníží míra tvoření kotelního kamene v topném tělesu.
- Nenaplnějte vodu nad úroveň „MAX“ (10).

Varování

- Nepřidávejte do vody sůl, pepř, koření, bylinky, vína, omáčky či jiné kapaliny. To může způsobit poškození zařízení.
- Po uvaření potravin vždy vylejte přebytečnou vodu, a před přípravou jídla vždy nalijte čerstvou vodu.
- Umístěte odkapávací misku na sběr kondenzátu (7) na kryt hrnce (12) a ujistěte se, že odkapávací miska je správně nainstalována.
- Na odkapávací misku na sběr kondenzátu (7), nainstalujte jednu nebo dvě parní misky (4, 6), v případě potřeby dovnitř misek (4, 6), vložte přepážky (3, 5).
- Přikryjte parní misku poklicí (1).
- Připojte napájecí kabel do zásuvky, přitom ozve se pípnutí a zapne se displej LCD, parní hrnec je připraven k použití (obr. 3).

Poznámka: Pokud se po dobu jedné minuty žádná akce se nekoná, ozve se zvukový signál a parní hrnec se vypne.

- K přípravě jídla v automatickém režimu připravte tlačítky (18) (varná zóna vlevo) a (20) (varná zóna vpravo), vyberte jeden z režimů, který se zobrazí na displeji (11). Na displeji (11) se zobrazí následující ikony režimů vaření: vaření vajec (21) vaření ryb (22), zeleniny (23), masa (24), kuřecího masa (25), rýže (28), režim ohřevu (27). Současně se na displeji (11) symboly času a režimu automatického vaření / ohřev budou blikat.
- Například, pokud máte v úmyslu používat pouze levou zónu, stiskněte tlačítko (18) a vyberte požadovaný režim (obr. 4).
- Po výběru režimu automatického vaření, můžete změnit dobu vaření pomocí tlačítek (16, 17), přitom symboly nastavení doby budou blikat.
- Zatímco symboly nastavení doby budou blikat, stiskněte tlačítko (19) k startu vaření / ohřevu potravin, přitom na displeji začne

blikat symbol  nebo .

Poznámka: Pokud stisknete tlačítko (19) po tom, jak indikátor přestal blikat, začne přípravování produktu ihned v e dvou zónách.

- Po dokončení nastavené doby vaření zazní dvě pípnutí, a parní hrnec se přepne do režimu ohřevu potravin, doba ohřevu - 20 minut (přitom na LCD displeji začne blikat



symbol. ()

- Po dokončení režimu ohřevu uslyšíte 5 pípnutí, za jednu minutu krátké pípnutí a parní hrnec se vypne.
- Chcete-li zastavit proces vaření a ohřevu,



stiskněte tlačítko (19), přitom symbol



nebo bude svítit trvale.

- Stiskněte tlačítko (15) pro vypnutí parního hrnce, nebo počkejte, dokud se vypne automaticky.

Poznámka: Pro pravou varnou zónu ovládání je stejné jako je popsáno výše.

Příprava potravin ve dvou zónách

Pokud potřebujete uvařit různorodé potraviny které vyžadují různou dobu vaření a zabírají celý objem páry mísy, budete muset použít dvě zóny parního hrnce.

Poznámka: Upozorňujeme, že při použití odloženého startu v jedné z této sekci doba přípravy potravin se může lišit od doby přípravy stejného produktu bez funkce odložený start.

Příprava homogenního produktu

- Připojte napájecí kabel do zásuvky, ozve se pípnutí a zapne se displej LCD, parní hrnec je připraven k použití (obr. 3).
- Střídavě, stisknutím tlačítek automatických režimů přípravy (18, 20) nastavte požadované provozní režimy.
- Pokud potřebujete použít celý objem parního hrnce na vaření jednoho produktu (např. zelenina), zvolte odpovídající režim v obou zónách (obr. 5).
- Po výběru automatického vaření můžete změnit dobu přípravy pomocí tlačítek (16, 17), zatímco symboly času blikají.
- Vyčkejte, dokud symboly času a režimů provozu přestanou blikat a stiskněte tlačítko

(19) na spuštění procesu vaření. Proces vaření začne současně v obou zónách.

- Poznámka: Pokud stisknete tlačítko (19) před tím, jak indikátor přestal blikat, vaření začne v jen jedné zóně.

Příprava různorodých potravin

- Připojte napájecí kabel do zásuvky, ozve se pípnutí a zapne se displej LCD, parní hrnec je připraven k použití (obr. 3).
- Střídavě, stisknutím tlačítek automatických režimů přípravy (18, 20) nastavte požadované provozní režimy.
- Po výběru režimu automatického vaření v každé ze zón můžete změnit dobu přípravy pomocí tlačítek (16, 17), zatímco symboly času blikají.
- Pokud doba vaření potravin není stejná, stisknutím tlačítka (19) parní hrnec začne vaření potravin s největší dobou vaření, přitom symbol



bude blikat pouze v zóně, kde probíhá vaření (obr. 6).

- Až doba vaření v obou zónách se vyrovná, automaticky se zapne ohřev druhé zóny, a



oba symboly budou blikat (obr. 7).

- Po dokončení stanovené doby vaření zazní dvě pípnutí, a parní hrnec se přepne do režimu ohřevu potravin, doba ohřevu - 20 minut, (přitom na LCD displeji bude blikat



symbol ().

- Po dokončení režimu ohřevu uslyšíte 5 pípnutí, za jednu minutu bude krátké pípnutí a parní hrnec se vypne.

- Ohřev potravin
- Stisknutím tlačítek (18, 20) zvolte režim ohřevu potravin - symbol



, a potom tlačítka (16, 17) nastavte požadovanou dobu ohřevu potravin: 1 až 99 minut.

- Pro vypnutí ohřevu, stiskněte tlačítko (19), a



symbol bude svítit stále.

- Stiskněte tlačítko (15) pro vypnutí parního hrnce, nebo počkejte, dokud se vypne automaticky.
- Po dokončení ohřevu uslyšíte pět pípnutí a o minutu později ozve se pípnutí a hrnec se vypne.

Příprava podle nastavení doby vaření

- Připojte napájecí kabel do zásuvky, ozve se pípnutí a zapne se displej LCD, parní hrnec je připraven k použití (obr. 3).
- Stiskněte tlačítko (18) (v případě potřeby v přípravě potravin v celém objemu mísky, opakujte stejný postup pro další zónu), a knoflíky (16, 17), nastavte dobu vaření potravin.
- Po nastavení doby vaření stiskněte tlačítko (19), aby spustil proces přípravy potravin, zatímco na LCD displeji budou blikat čísla (zbyvajících čas do konce vaření) a symbol



Poznámka: Pokud stisknete tlačítko (19) po tom jak indikátor přestal blikat, začne příprava produktu ihned v obou zónách.

Po dokončení stanovené doby vaření zazní dvě pípnutí, a parní hrnec se přepne do režimu ohřevu potravin, doba ohřevu - 20 minut, (přitom na LCD



displeji bude blikat symbol ().

Po dokončení režimu ohřevu uslyšíte 5 pípnutí, za jednu minutu bude krátké pípnutí a parní hrnec se vypne.

Indikace nedostatku vody

Pokud hladina vody klesne pod „MIN“, ozve se pípnutí a na displeji bude blikat symbol (). Doplněte nádrž studenou vodou na nejvyšší úroveň „MAX“.

Doplnění vody může být provedeno dvěma způsoby: buď přes otvor na dolování vody (9) (obr. 1), nebo přímo do nádrže (obr. 2).

Pro nádob s dlouhou dobou vaření:

- Kontrolujte stav vody při přípravě jídla.
- Pokud je to nutné, přidejte vodu přes otvor na dolování vody (9), bez odstranění parní mísy.

Poznámka: Pokud se po dobu jedné minuty nepřidáte vodu, přístroj se automaticky vypne.

Automatické vypnutí

Pokud nepoužíváte přístroje déle než jednu minutu, hrnec se automaticky vypne. Před odpojením parního hrnce se ozve pípnutí. Během provozu můžete zastavit proces vaření stisknutím tlačítka (19), a k vypnutí stiskněte tlačítko (15).

Příprava vajec (obr. 9)

- Naplňte nádrž vodou.
- Instalujte misku na sběr kondenzované páry (7)
- Nainstalujte jednu parní misku (4 nebo 6) na misku na sběr kondenzované páry (7).
- Umístěte vejce na spodní straně parní mísy a zakryjte ji poklicí (1).
- Připojte napájecí kabel do zásuvky.
- Zapněte parní hrnec stisknutím tlačítka (15), zapne se LCD displej (11), a uslyšíte pípnutí.
- Důsledným stisknutím tlačítek (18, 20), zvolte funkci vaření vajec (21) v obou zónách parního hrnce. Pomocí tlačítek (16, 17), můžete ručně nastavit dobu vaření.
- Stiskněte tlačítko (19), začne proces vaření.

Poznámka: Pokud stisknete tlačítko (19) po tom, když indikátor přestane blikat, začnou se připravovat potraviny ihned v obou zónách.

Přípravení rýže (obr. 10)

- Naplňte nádrž vodou.
- Instalujte misku na sběr kondenzované páry (7)
- Nainstalujte jednu parní misku (4 nebo 6) na misku na sběr kondenzované páry (7).
- Na první misku umístěte nádobu na vaření rýže (2).
- Vsypete 1 hrnek rýže do nádoby (2) a přidejte 1,5 šálku vody. Maximální množství rýže by nemělo překročit 250 g
- Zakryjte mísu (4 nebo 6) poklicí (1).
- Připojte napájecí kabel do zásuvky.
- Zapněte parní hrnec stisknutím tlačítka (15), zapne se LCD displej (11), a uslyšíte pípnutí
- Důsledným stisknutím tlačítek (18) nebo (20), zvolte příslušný režim vaření. Pomocí tlačítek (16, 17), můžete ručně nastavit dobu vaření.
- Stiskněte tlačítko (19), začne proces vaření.

Poznámka: Pokud stisknete tlačítko (19) po tom, když indikátor přestane blikat, začnou se připravovat potraviny ihned v obou zónách.

Užitečné rady a doporučení

- Doba přípravy jídla uvedená v tabulkách by měla být považována pouze za doporučenou, může záležet na velikosti kusů, počáteční teplotě potraviny, její velikosti a osobního vkusu. Až lépe se naučíte zacházet s hrncem, pak budete moci zvolit požadovanou dobu vaření.
- Pokud používáte současně několik parních misek, položte maso, drůbež nebo ryby v

dolním koši, aby tekutina z nich nestékala na ostatní produkty v parních miskách.

- Jedna vrstva potravin se připravuje rychleji než několik vrstev, a proto je třeba zvýšit dobu vaření podle objemu produktů.
- Pro dosažení nejlepších výsledků snažte se, aby kousky potravin byly přibližně stejné velikosti, silnější kusy umístěte blíž k okrajům parní misky.
- Nevypíňujte parní misku do vrchu, ponechávejte prostor pro průchod páry.
- Při vaření velkého množství jídla třeba ho pravidelně promíchat.
- Dávejte přitom zvláštní pozor, použijte hadříčky nebo kuchyňské rukavice, aby zachránit ruce před horkou párou, a také kuchyňské potřeby s dlouhou rukojetí.
- Nedávejte sůl nebo koření přímo do potravin při jejich přípravě.
- Tekutina, která se hromadí v pánvi (7), je ideální pro polévky nebo lze ji také použít jako vývar. Ale pozor: tekutina v pánvi je velmi horká.
- Přidejte čerstvé nebo sušené bylinky do kondenzátu v pánvi (7), aby obohatit jeho chuť. Vyberte si bylinky podle chuti: tymián, koriandr, bazalka, kopr, kari, estragon, česnek, kmín, křen - to je jen krátký seznam známých bylin. Můžete kombinovat byliny, pro přidání potravinám nových chutí. Při použití čerstvých bylinek třeba je posekat a tak zvýšit jejich celkový objem dva nebo třikrát (ve srovnání s množstvím sušených bylin).


Čistění parního hrnce

- Před čišněním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Neponořujte kabel, zástrčku a samotný parní hrnc do vody.
- Při čištění parních košů, pánve na kondenzát, horní poklice a krytu hrnce nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Doporučuje se mýt parní nádoby, nádobu na vaření rýže, pánev a poklici teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí. Můžete použít myčku, s nastavením delikátního režimu mytí nádobí.
- Vyjměte mřížkové filtry (14) a opláchněte je.
- Přístroj otřete vlhkým hadříkem.

- Pravidelně myjte páry misky.

Odstranění kotelního kamene

Po několika měsících používání zařízení na topném prvku se může utvořit usazenina. Jedná se o přirozený proces, který závisí na tvrdosti používané vody. Že je třeba vyčistit hrnc, bude

informovat indikátor . Je nutné pravidelně odstraňovat vodní kamen pro normální chod parního hrnce.

- Naplňte nádržku na vodu octem do úrovně „MAX“.

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte chemikálie na odstranění kamene.

- Instalujte pánev (7), jednu parní misku - (4) nebo (6), zavřete poklici (1) a zapněte parní hrnc na 20-25 minut.
- Po skončení funkce časovače vypněte parní hrnc od sítě a nechte ho zcela vychladnout a teprve potom je možné nalít ocet.
- Opláchněte nádrž studenou vodou, nalijte vodu znovu, nastavte pánev (6), jednu parní misku - (4) nebo (6), zavřete poklici (1), zapněte parní hrnc a nastavte časovač na 5 minut.
- Vypněte hrnc, nechte jej zcela vychladnout, vylejte vodu, osušte pánev, parní nádoby a poklici, a uložte zařízení před dalším použitím.

Doba vaření potravin a recepty

- Doba vaření je závislá na objemu produktů, volného místa v misce, čerstvosti potravin a vaší chuti.
- Doba vaření je uvedena s přihlédnutím na spodní misku, potraviny v horní misce vaří se delší dobu (přibližně o 5 minut).
- S větším či menším množstvím produktů prodlužte nebo zkracujte dobu vaření potravin.

Zelenina

- Odstraňte silné stonky z brokolice nebo tlusté květní stopky květáku.
- Připravujte zelenou listovou zeleninu maximálně krátký čas - rychle ztrácí barvu.
- Dodejte sůl a koření po přípravě
- Mražená zelenina se nemusí před vařením rozmrazovat v parním hrnci.

Zelenina	Druh	Hmotnost/ množství	Bylinky	Doba vaření (minuty)	Doporučení
Artyčoky	čerstvé	3 střední	Česnek Estragon Kopr	45-50	Odstraňte stopky
Chřest	Čerstvý mražený	400 g 400 g	Citroník, bobkový list, tymián	13-15 16-18	Ponechávejte prostor pro průchod páry
Brokolice	Čerstvá mražená	400 g 400 g	Česnek paprika estragon	16-18 15-18	
Mrkev (nakrájená)	čerstvá	400 g	Anýz Máta kopr	20-22	Míchejte při vaření
Květák	Čerstvý mražený	400 g 400 g	Rozmarýn bazalka estragon	16-18 18-20	Míchejte při vaření
Špenát	Čerstvý mražený	250 g 250 g	Tymián česnek	8-10 18-20	Míchejte při vaření
Bobovité	čerstvé	400 g	Kmín kopr	18-20	Míchejte při vaření
Hrách	Čerstvý mražený (luskový)	400 g 400 g	Bazalka Majoránka Máta	10-12 15-18	Míchejte při vaření
Brambory	čerstvé	400 g	kopr	20-22	

Maso a drůbež

- Příprava jídla v páře má tu výhodu, že při vaření tuk z roztaveného produktu stéká do pánve. Ale před přípravou jídla je vhodné odstranit přebytečný tuk. Maso na gril je ideální pro vaření v páře.
- Naložte do marinády nebo do omáčky maso nebo drůbež před tepelnou úpravou.
- Zkontrolujte, zda produkt je připraven, propíchněte je.
- Používejte čerstvé nebo sušené bylinky při přípravě potravin, dodá jim to lepší chuť a aroma.

Potraviny	druh	Hmotnost/ množství	bylinky	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
kuře	filé, nohy	250 g (4 ks.) 450 g	Kary Rozmarýn Tymián	12-15 30-35	Odstraňte nadbytečný tuk
Vepřové maso	svíčková, filé řízek steaků nebo kousky filé	400 g (4 ks., hrubka 2,5 cm)	Kary Citroník Tymián	5-10	Odstraňte nadbytečný tuk
Hovězí maso	Kousky filé, svíčková nebo svrchní šál	250 g	Kary paprika tymián	8-10	Odstraňte nadbytečný tuk

Ryby a mořské produkty

- Ryba je připravena, když maso snadno se odděluje od kosti
- Ryby a mořské produkty lze připravit bez rozmrazování, stačí zvýšit dobu vaření

- Použijte plátky citronu při vaření ryb a mořských živočichů, aby dodal jim delikátní chuť

Potraviný	Druh	Hmotnost/ množství	Bylinky	Doba vaření (minuty)	Doporučení
měkkýš	čerstvý	250/400 g	Majoránka, citroník	45-50	
krevety	čerstvé	400 g	Citroník česnek	13-15 16-18	Vařte do zarudnutí panciře
Mušle	čerstvé	400 g	Citroník Česnek	16-18 15-18	Vařte do rozevření lastury
Humr	Mražený	2 ks. (po 400 g každý)	Křen Česnek	20-22	Vařte do zarudnutí panciře
Filé ryb	Mražené čerstvé	250 g 250 g	Hořčice, majoránka	16-18 18-20	Vařte do rozpadání na kousky

Rýže

Použijte misku na vaření rýže, nalijte vodu do nádrže, a do misky na rýže je možné nalít jinou kapalinu - například vývar. Můžete přidat do misky koření, nakrájenou cibuli, petržel, mandle a nakrájené houby

Potraviný	Druh	Hmotnost/ množství vody	Doba vaření (minuty)	Doporučení
rýže	bílá	200/300 ml	45-50	Maximální množství rýže – ne více než 250 g

Kompletace

1. Poklice - 1 ks.
2. Parní misky - 2 ks.
3. Děliče pro misky - 2 ks.
4. Nádoba na vaření rýže nebo polévky - 1 ks.
5. Pánev na kondenzát - 1 ks.
6. Rozprašovač páry - 2 kusy.
7. Mřížkový filtr - 2 ks.
8. Kryt parního hrnce (s nádobou na vodu) - 1 ks.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení: 220-230 V ~ 50 Hz
Příkon: 1510-1650 W
Kapacita nádoby na vodu: 1,6 l

Výrobce si vyhrazuje právo změnit konstrukci a specifikace bez předchozího upozornění.

Životnost parního hrnce - 5 let

Záruka

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



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 2004/108/EC a předpisem 2006/95/EC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

ПАРОВАРКА

Опис

1. Кришка
 2. Ємкість для варива рису
 3. Перегородка верхньої чаші
 4. Верхня парова чаша
 5. Перегородка нижньої чаші
 6. Нижня парова чаша
 7. Піддон для збору конденсату
 8. Розпилювачі пари
 9. Отвір для заливки води
 10. Відмітка максимального рівня води "MAX"
 11. Дисплей
 12. Корпус пароварки
 13. Панель управління
 14. Сітчасті фільтри
 15. Кнопка включення/виключення
 16. Кнопка установки часу приготування/підігрівання
 17. Кнопка установки часу приготування/підігрівання
 18. Кнопка вибору автоматичних режимів приготування лівої зони "L.MENU"
 19. Кнопка включення/призупинення процесу приготування
 20. Кнопка вибору автоматичних режимів приготування правої зони "R.MENU"
 21. Піктограма варива яєць
 22. Піктограма приготування риби
 23. Піктограма приготування овочів
 24. Піктограма приготування м'ясних продуктів
 25. Піктограма приготування курки
 26. Цифрові символи часу приготування/підігрівання продуктів
 27. Піктограма приготування/підігрівання продуктів
 28. Піктограма приготування рису
- Примітка: Піктограми лівої половини дисплея повністю відповідають піктограмам правої половини дисплея.**

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перш ніж почати користуватися пароваркою, уважно прочитайте інструкцію.

- Збережіть дану інструкцію в якості довідкового матеріалу.
- Поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, можуть представляти небезпеку. Щоб запобігти біди, тримай-

те упаковку подалі від немовлят і дітей. Пакет – не іграшка.

- Використовуйте даний пристрій лише по його призначенню, як описано в інструкції.
- Не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- Використовуйте лише ті знімні деталі, які входять в комплект постачання.
- Перед підключенням пристрою до мережі переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники при підключенні пристрою до електричної розетки.
- Не використовуйте пароварку поза призначеннями.
- Встановлюйте пароварку на рівній, стійкій поверхні.
- Не використовуйте пароварку поблизу стінів або навісних шаф, оскільки гарячий пар, що виходить, може їх пошкодити.
- Перед першим застосуванням пароварки ретельно промийте всі деталі, які будуть контактуватимуть з харчовими продуктами.
- Перш ніж включити пароварку, наповніть резервуар водою.
- Перед включенням переконайтеся, що всі знімні деталі встановлені правильно.
- Будьте уважні і обережні при роботі з пароваркою: будь-яка рідина або конденсат можуть бути дуже гарячими.
- Остерігайтеся опіків паром, що виходить, особливо у момент зняття кришки.
- Для зняття кришки або парових чаш використовуйте кухонні прихвати або рукавиці.
- Не торкайтеся під час праці пароварки до кришки і парових чаш - вони дуже гарячі.
- Щоб випустити пар, повільно підведіть кришку, потримайте кришку над паровою чашею для стікання з неї конденсату.
- Якщо ви хочете перевірити продукти на готовність, використовуйте кухонне начиння з довгою ручкою.

- Пам'ятайте, що вода усередині резервуару може бути гарячою, коли всі інші компоненти пароварки остигли.
- Не використовуйте пароварку при знятті піддоні, парових чашах і кришці.
- Не переміщайте пристрій, коли в ньому знаходяться гарячі продукти.
- Не допускається використання емкостей пароварки в мікрохвильових печах, а також на електричних або газових плитах.
- Відключайте пристрій від мережі, якщо він не використовується, при знятті або установці парових чаш, а також перед чищенням.
- Дайте пароварці остигнути перед чищенням, а також перед зняттям/установкою знімних деталей.
- Не допускайте, щоб електричний шнур звисав з столу, і стежте, щоб він не торкався гарячих або гострих поверхонь.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- Зберігайте пристрій в місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми і людьми з обмеженими можливостями; у виняткових випадках особа, що відповідає за безпеку, повинна дати відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте пристрій, мережевий шнур або мережеву вилку у воду або інші рідини.
- Не користуйтеся пароваркою при пошкодженні мережевого шнура, мережевої вилки, а також при будь-яких інших пошкодженнях. Не розбирайте і не ремонтуйте пристрій самостійно. Для ремонту пристрою зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Пароварка призначена лише для домашнього використання.

Перед першим використанням

- Звільніть пароварку від пакувального матеріалу.
- Промийте кришку (1), ємкість для варива рису (2), перегородки (3, 5), парові чаші

- (4, 6) і піддон для збору конденсату (7), використовуючи м'який миючий засіб.
- Ретельно обполосніть і витріть їх.
- Внутрішню поверхню резервуару для води протріть вологою тканиною.

Автоматичне приготування продуктів



- Встановіть пароварку на рівній, стійкій поверхні.
- Встановіть розпилювачі пару (8).
- Встановіть сітчасті фільтри (14) в поглиблення в резервуарі для води.
- Наповніть резервуар холодною водою до максимального рівня «MAX» (10).
- Наповнення резервуару водою можна виробляти двома способами: через отвір для заливки води (9) (мал. 1), або налити воду безпосередньо в резервуар, орієнтуючись по внутрішньому або зовнішньому (10) рівню води (мал. 2).
- Якщо під час приготування ви виявили, що кількість наливої води менше норми, можете додати воду через отвір для заливки води (9) – без необхідності знімати парові чаші (мал. 1).
- Використовуйте фільтровану воду, вона має знижену жорсткість, що дозволить понизити міру утворення накипу в нагрівальному елементі.
- Не заливайте воду вище за відмітку «MAX» (10).

Попередження


- Забороняється додавати у воду сіль, перець, приправи, трави, вино, соуси або інші рідини. Це може привести до поломки пристрою.
- Після закінчення приготування продуктів завжди зливайте залишки води, а перед приготуванням продуктів завжди наливайте свіжу воду.
- Встановіть піддон для збору конденсату (7) на корпус пароварки (12) і переконайтеся, що піддон встановлений правильно.
- На піддон для збору конденсату (7) встановіть одну або дві парові чаші (4, 6), при необхідності в чаші (4, 6) вставте перегородки (3, 5).
- Накрийте парову чашу кришкою (1).
- Вставте вилку мережевого шнура в розетку, при цьому прозвучить звуковий сигнал і включиться РК-дисплей, пароварка готова до роботи (мал. 3).

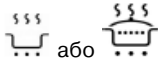
Примітка: Якщо протягом однієї хвилини не буде вироблено жодних дій, то прозвучить звуковий сигнал, і пароварка вимкнеться.



- Для приготування продуктів в автоматичному режимі приготування кнопками (18) (ліва зона приготування) або (20) (права зона приготування), виберіть один з режимів роботи, який відображатиметься на дисплеї (11). На дисплеї (11) відображуються наступні піктограми режимів роботи: вариво яєць (21), приготування риби (22), овочів (23), м'яса (24), курки (25), рису (28), режим підігрівання (27). При цьому на дисплеї (11) символи часу і режиму автоматичного приготування/підігрівання будуть блимати.
- Наприклад, якщо ви збираєтесь використовувати лише ліву зону, натискуйте на кнопку (18) і виберіть необхідний вам режим (мал. 4).
- Після вибору режиму автоматичного приготування продуктів ви можете змінити заданий час приготування, використовуючи кнопки (16, 17), при цьому символи часу повинні блимати.
- Поки символи часу блимають, натискуйте кнопку (19), щоб почати приготування/підігрівання продуктів, при цьому на

РК-дисплеї блиматиме символ  або .

Примітка: Якщо ви натискували кнопку (19) після того, як індикатор часу перестав блимати, почнеться приготування продукту відразу в обох зонах.

- Після закінчення встановленого часу приготування прозвучать два звукові сигнали, і пароварка перейде в режим підігрівання продуктів, час підігрівання - 20 хвилин (при цьому на РК-дисплеї буде блимати символ ).
- Після завершення режиму підігрівання ви почуєте 5 звукових сигналів, через хвилину прозвучить короткий звуковий сигнал, і пароварка вимкнеться.
- Для припинення процесу приготування продуктів або підігрівання натисніть кнопки



- ку (19), при цьому символ  або  буде світитись постійно.
- Натискуйте кнопку (15) для виключення пароварки або діждіться, коли вона вимкнеться автоматично.

Примітка: Для правої зони приготування порядок управління ідентичний вищепи-саному.

Приготування продуктів в двох зонах

Якщо вам необхідно приготувати різні продукти, що вимагають різний час приготування або що займають весь об'єм парових чаш, то вам потрібно буде задіяти дві зони пароварки.


Примітка: Зверніть увагу на те, що при використанні відкладеного старту однієї з секцій час приготування в цій секції може відрізнятись від часу приготування того ж продукту без функції відкладеного старту.


Приготування однорідного продукту

- Вставте вилку мережевого шнура в розетку, при цьому прозвучить звуковий сигнал і включиться РК-дисплей, пароварка готова до роботи (мал. 3).
- По черзі натискуючи на кнопки вибору автоматичних режимів приготування (18, 20) встановіть необхідні режими роботи.
- Якщо вам необхідно використовувати весь об'єм пароварки для приготування одного продукту (наприклад, овочів), виберіть відповідний режим в обох зонах (мал. 5).
- Після вибору режиму автоматичного приготування продуктів ви можете змінити заданий час приготування, використовуючи кнопки (16, 17), поки символи часу блимають.
- Діждіться моменту, коли символи часу і режимів роботи перестануть блимати, і натискуйте кнопку (19), щоб почати процес приготування. Процес приготування почнеться в обох зонах одночасно.

Примітка: Якщо ви натискували кнопку (19) до того як індикатор часу перестав блимати, приготування почнеться лише в одній зоні.

Приготування різномірних продуктів

- Вставте вилку мережевого шнура в розетку, при цьому прозвучить звуковий сигнал і включиться РК-дисплей, пароварка готова до роботи (мал. 3).
- По черзі натискаючи на кнопки вибору автоматичних режимів приготування (18, 20) встановите необхідні режими роботи.
- Після вибору режиму автоматичного приготування продуктів в будь-якій із зон ви можете змінити заданий час приготування, використовуючи кнопки (16, 17), поки символи часу блимають.
- Якщо час приготування не однаковий, то після натиснення на кнопку (19) пароварка почне приготування продукту з найбільшим часом готування, при цьому символ  блиматиме лише в тій зоні, де відбувається готування (мал. 6).


- Коли час приготування обох зон порівняється, автоматично включиться нагрів другої зони, і обидва символи  будуть блимати (мал. 7).


- Після закінчення встановленого часу приготування прозвучать два звукові сигнали, і пароварка перейде в режим підігрівання продуктів, час підігрівання - 20 хвилин (при цьому на РК-дисплеї блиматиме



- Після завершення режиму підігрівання ви почуєте 5 звукових сигналів, через хвилину прозвучить звуковий сигнал, і пароварка вимкнеться.

Підігрівання продуктів


- Кнопками (18, 20) виберіть режим підігрівання продуктів - символ , потім кнопками (16, 17) встановите необхідний час підігрівання продуктів від 1 до 99 хвилин.

- Для відключення процесу підігрівання натискуйте кнопку (19), при цьому символ  горітиме постійно.

- Натискуйте кнопку (15) для виключення пароварки або дждіться, коли вона вимкнеться автоматично.

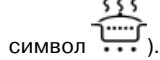
- Після завершення режиму підігрівання ви почуєте п'ять звукових сигналів, а через хвилину прозвучить звуковий сигнал, і пароварка вимкнеться.

Приготування за часом

- Вставте вилку мережевого шнура в розетку, при цьому прозвучить звуковий сигнал і включиться РК-дисплей, пароварка готова до роботи (мал. 3).
- Натискуйте на кнопку (18) (якщо необхідно приготувати продукти у всьому об'ємі чаші, повторите ті ж дії для іншої зони), за допомогою кнопок (16, 17) встановите час приготування продуктів.
- Після установки часу приготування натисніть кнопку (19), щоб почати приготування продуктів, при цьому на РК-дисплеї блиматимуть цифри (час, що залишився, до закінчення приготування) і символ .

Примітка: Якщо ви натискували кнопку (19) після того, як індикатор часу перестав блимати, почнеться приготування продукту відразу в обох зонах.


- Після закінчення встановленого часу приготування прозвучать два звукові сигнали, і пароварка перейде в режим підігрівання продуктів, час підігрівання - 20 хвилин (при цьому на РК-дисплеї блиматиме



- Після завершення режиму підігрівання ви почуєте 5 звукових сигналів, через хвилину прозвучить звуковий сигнал, і пароварка вимкнеться.

Індикація відсутності води

Якщо рівень води опуститься нижче за відмітку «MIN», ви почуєте звукові сигнали, і на

РК-дисплеї блиматиме символ . Долийте холодної води до максимального рівня «MAX».

Долив води можна виробляти двома способами: або через отвір для заливки води (9) (мал. 1), або налити воду безпосередньо в резервуар (мал. 2).

Для блюв з довгим часом приготування:

- Контролюйте рівень води в процесі приготування продуктів.

- При необхідності додайте воду через отвір для заливки води (9), не знімаючи парові чаші.

Примітка: Якщо протягом хвилини ви не додасте води, то пристрій автоматично відключиться.

Автоматичне відключення

Якщо ви не використовуєте пароварку протягом однієї хвилини, вона автоматично вимкнеться. Перед відключенням пароварки ви почуєте звуковий сигнал. Під час роботи ви можете зупинити процес приготування, натиснув кнопку (19), а для виключення пароварки натисніть кнопку (15).

Приготування яєць (мал. 9)

- Залийте в резервуар воду.
- Встановите піддон (7).
- Встановите одну парову чашу (4 або 6) на піддон (7).
- Покладіть яйця в поглиблення на днищі парової чаші і накрийте її кришкою (1).
- Вставте вилку мережевого шнура в розетку.
- Включите пароварку, натискаючи на кнопку (15), при цьому включиться РК-дисплей (11) і ви почуєте звуковий сигнал.
- Послідовно натискаючи на кнопки (18, 20) виберіть режим приготування яєць (21) в обох зонах пароварки. Використовуючи кнопки (16, 17), ви можете самостійно встановити час приготування.
- Натисніть на кнопку (19), щоб почати процес приготування.

Примітка: Якщо ви натискували кнопку (19) після того, як індикатор часу перестав блимати, почнеться приготування продукту відразу в обох зонах.

Приготування рису (мал. 10)

- Залийте воду в резервуар.
- Встановите піддон (7).
- Встановите одну парову чашу (4 або 6) на піддон (7).
- На парову чашу встановите ємкість для варива рису (2).
- Засипте 1 чашку рису в ємність (2) і залийте 1,5 чашок води. Максимальна кількість рису не повинна перевищувати 250 г
- Закрийте чашу (4 або 6) кришкою (1).
- Вставте вилку мережевого шнура в розетку.

- Включите пароварку, натискаючи кнопку (15), при цьому включиться РК-дисплей (11), і ви почуєте звуковий сигнал.
- За допомогою кнопок (18) або (20) виберіть відповідний режим приготування. Використовуючи кнопки (16, 17), ви можете самостійно встановити час приготування.
- Натисніть на кнопку (19), щоб почати приготування.

Примітка: Якщо ви натискували на кнопку (19) після того, як індикатор часу перестав блимати, почнеться приготування продукту відразу в обох зонах.

Корисні поради і рекомендації

- Вказаний в таблицях час приготування їжі слід розглядати лише як той, що рекомендується, він може відрізнятися із-за розміру шматків, початкової температури продукту, його об'єму і особистого смаку. У міру освоєння пароварки ви самі зможете підбирати бажаний час приготування.
- Якщо ви користуєтесь одночасно декількома паровими чашами, то кладіть м'ясо, птицю або рибу в нижню корзину, щоб рідина, що виділяється, не стікала на продукти в інших парових чашах.
- Один шар продуктів готується швидше, ніж декілька шарів, тому необхідно збільшувати час приготування відповідно об'єму продуктів.
- Для досягнення кращого результату старайтеся, щоб шматочки продуктів були приблизно однакового розміру, товщі шматочки поміщайте ближче до країв парової чаші.
- Не заповнюйте парову чашу повністю, залишайте простір для проходження пару.
- При приготуванні великої кількості продуктів необхідно періодично їх перемишувати.
- Дотримуйтеся при цьому підвищеної обережності, використовуйте кухонні прихватки або рукавиці для захисту рук від гарячого пару, а також кухонне начиння з довгими ручками.
- Не кладіть сіль або спеції безпосередньо на продукти під час їх приготування.
- Рідина, що накопичується в піддоні (7), прекрасно личить для приготування супів

або може використовуватися в якості бульйону. Але будьте обережні: рідина в піддоні дуже гаряча.


- Додавайте свіжі або сухі трави в піддон для збору конденсату (7), щоб надати продуктам додатковому смаку. Виберіть трави за своїм смаком: чебрець, кінза, базилік, кріп, карі і естрагон, часник, тмин, хрін - це всього лише невеликий перелік відомих трав. Ви можете комбінувати трави для додання продуктам нових смаків. При використанні свіжих трав необхідно порізати їх і збільшити їх загальний об'єм в два-три рази (в порівнянні з об'ємом сухих трав).

Чищення пароварки

- Перед чищенням вимкніть пароварку, відключіть її від мережі і дайте їй повністю остигнути.
- Забороняється занурювати у воду мережевий шнур, мережеву вилку і корпус пароварки.
- При чищенні парових корзин, піддону, верхньої кришки і корпусу пароварки не використовуйте абразивні чистячі засоби.
- Рекомендується мити парові чаші, ємкості для приготування рису, піддон і кришку в теплій воді із засобом для миття посуду. Можна використовувати посудомийну машину, встановивши легкий режим миття посуду.
- Витягніть сітчасті фільтри (14) і промийте їх.
- Протирайте корпус пароварки вологою тканиною.
- Регулярно мийте парові чаші.

Видалення накипу

Після декількох місяців використання пристрою на нагрівальному елементі може утворитися накип. Це природний процес, який залежить від жорсткості використовуваної води. Про необхідність провести очищення

вам повідомить індикатор . Необхідно

регулярно видаляти накип для нормальної роботи пароварки.

- Наповніть резервуар для води харчовим оцтом до відмітки «МАХ».

ВАЖЛИВО: не використовуйте хімічні препарати для видалення накипу.

- Встановіть піддон (7), одну парову чашу - або (4), або (6), закрийте її кришкою (1) і включіть пароварку на 20-25 хвилин.
- Після закінчення роботи таймера відключіть пароварку від мережі і дайте їй повністю остигнути, і лише після цього можна вилити оцет.
- Промийте резервуар холодною водою, ще раз залийте воду, встановіть піддон (6), одну парову чашу - або (4), або (6), закрийте її кришкою (1), включіть пароварку і встановіть таймер на 5 хвилин.
- Відключіть пароварку, дайте їй повністю остигнути, злийте воду, просушіть піддон, парову чашу і кришку, приберіть пристрій до наступного використання.

Час приготування продуктів і рецепти

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

Овочі

- Видаліть товсті стебла в капусти брокколи або товсті квітконіжки у цвітної капусти.
- Готуйте зелені листові овочі максимально короткий час – вони швидко втрачають свій колір.
- Додайте сіль і спеції після приготування.
- Заморожені овочі не обов'язково розморожувати перед приготуванням в пароварці.

Овочі	Вид	Вага/К-ть штук	Трави	Час приготування (хвилини)	Рекомендації
Артишоки	Свіжі	3 середніх	часник естрагон кріп	45-50	Видаліть стебла
Спаржа	Свіжа Заморожена	400 г 400г	лимонник лавровий лист чебрець	13-15 16-18	Залишайте вільний простір для проходження пару
Брокколи	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	часник червоний перець естрагон	16-18 15-18	
Морква (порізана)	Свіжа	400 г	аніс м'ята кріп	20-22	Помішуйте при готуванні
Цвітна капуста	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	розмарин базилік естрагон	16-18 18-20	Помішуйте при готуванні
Шпинат	Свіжий Заморожений	250 г 250 г	чебрець часник	8-10 18-20	Помішуйте при готуванні
Боби	Свіжі	400 г	тмин кріп	18-20	Помішуйте при готуванні
Горіх	Свіжий Заморожений (стручковий)	400 г 400 г	базилік майоран м'ята	10-12 15-18	Помішуйте при готуванні
Картопля	Свіжий	400 г	кріп	20-22	

М'ясо і птиця

- Приготування продуктів на пару має перевагу в тому, що під час готування жир витоплюється з продуктів і стікає в піддон. Але перед приготуванням продуктів бажано видалити зайвий жир. М'ясо для гриля ідеально підходить для приготування на пару.
- Замаринуйте або залийте соусом м'ясо або птицю перед готуванням.
- Перевіряйте продукти на готовність, протикаючи їх.
- Використовуйте свіжі або сухі трави під час приготування продуктів для додання їм додаткового смаку.

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

Риба і морепродукти

- Риба готова, коли м'ясо легко відділяється від кісток.
- Морожена риба і морепродукти можуть готуватися без попереднього розморожування, потрібно лише збільшити час приготування.
- Використовуйте скибочки лимона під час приготування риби або морепродуктів для додання їм вишуканого смаку.

Продукти	Вид	Вага/К-ть штук	Трави	Час приготування (хвилини)	Рекомендації
Молюски	Свіжі	250/400 г	майоран лимонник	45-50	
Креветки	Свіжі	400 г	лимонник часник	13-15 16-18	Готуйте їх до почервоіння панцира
Мідії	Свіжі	400 г	лимонник часник	16-18 15-18	Готуйте до розкриття раковин
Лобстер	Морожений	2 шт. (по 400 г кожний)	Хрін Часник	20-22	Готуйте до почервоіння панцира
Рибне філе	Морожене Свіже	250 г 250 г	Гірчиця Майоран	16-18 18-20	Готуйте до розділення на шматочки

Рис

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

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

Комплект постачання

1. Кришка – 1 шт.
2. Парові чаші – 2 шт.
3. Роздільники для чаш – 2 шт.
4. Ємкість для варива рису або супу – 1 шт.
5. Піддон для збору конденсату – 1 шт.
6. Розпилювач пару – 2 шт.
7. Сітчастий фільтр – 2 шт.
8. Корпус пароварки (з резервуаром для води) – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-230 В ~ 50 Гц
Споживана потужність: 1510-1650 Вт
Місткість чаші для води: 1,6 л

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн і технічні характеристики пристрою

без попереднього повідомлення.

Термін служби пароварки - 5 років

Гарантія

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



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.

ПАРАВАРКА

Апісанне

1. Вечка
 2. Ёмістасць для варэння рысу
 3. Перагародка верхняй чары
 4. Верхняя паравая чара
 5. Перагародка ніжняй чары
 6. Ніжняй паравая чара
 7. Паддон для збору кандэнсату
 8. Распыляльнікі пары
 9. Адтуліна для залівання вады
 10. Адзнака максімальнага ўзроўню вады «МАХ»
 11. Дысплей
 12. Корпус параваркі
 13. Панэль кіравання
 14. Сеткаватыя фільтры
 15. Кнопка ўключэння/выключэння
 16. Кнопка ўсталёўкі часу прыгатавання / падагрэву
 17. Кнопка ўсталёўкі часу прыгатавання / падагрэву
 18. Кнопка выбару аўтаматычных рэжымаў прыгатавання левай зоны «L.MENU»
 19. Кнопка ўключэння/прыпынення працэсу прыгатавання
 20. Кнопка выбару аўтаматычных рэжымаў прыгатавання правай зоны «R.MENU»
 21. Піктаграма варэння яйкаў
 22. Піктаграма прыгатавання рыбы
 23. Піктаграма прыгатавання гародніны
 24. Піктаграма прыгатавання мясных прадуктаў
 25. Піктаграма прыгатавання курыцы
 26. Лічбавыя знакі часу прыгатавання / падагрэву прадуктаў
 27. Піктаграма прыгатавання /падагрэву прадуктаў
 28. Піктаграма прыгатавання рысу
- Наватка: Піктаграмы левай паловы дысплея цалкам адпавядаюць піктаграмам правай паловы дысплея.**

ПРАВИЛЫ ТЭХНІКІ БЯСПЕКІ

Перш чым пачаць карыстацца параваркай, уважліва прачытайце інструкцыю.

- Захавайце сапраўдную інструкцыю ў якасці даведкавага матэрыялу.
- Поліэтыленавыя пакеты, выкарыстоўваныя ў якасці пакавання, могуць уяўляць небяспеку. Каб прадухіліць бяду, трымайце пакаванне

далей ад немаўлятаў і дзяцей. Пакет - не цацка.

- Выкарыстоўвайце дадзеную прыладу толькі па яго прызначэнні, як апісана ў інструкцыі.
- Не пакідайце працавальную прыладу без нагляду.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя здымныя дэталі, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Перад падлучэннем прылады да сеткі пераканайцеся, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прылады.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай»; уключаеце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зацяжнення.
- У пазбяганне рызыкі ўзнікнення пажару не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падлучэнні прылады да электрычнай разетки.
- Не выкарыстоўвайце параварку па-за памяшканнямі.
- Усталёўвайце параварку на роўнай, устойлівай паверхні.
- Не выкарыстоўвайце параварку зблізку сцен ці навясных шаф, бо гарачая пара, якая выходзіць, можа іх пашкодзіць.
- Перад першым прымяненнем параваркі старанна прамыйце ўсе дэталі, якія будуць кантактаваць з харчовымі прадуктамі.
- Перад тым як уключыць параварку, напоўніце рэзервуар вадой.
- Перад уключэннем пераканайцеся, што ўсе здымныя дэталі ўсталяваны правільна.
- Будзьце ўважлівыя і асцярожныя пры працы з параваркай: любая вадкасць ці кандэнсат могуць быць вельмі гарачымі.
- Сцеражыцеся апёкаў парай, якая выходзіць, асабліва ў момант здымання вечка.
- Для здымання вечка ці паравых чар выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавічкі.
- Не дакранайцеся падчас працы параваркі да вечка і паравых чар - яны вельмі гарачыя.
- Каб выпусціць пару, павольна прыпадзіце вечка, патрымайце вечка над паравой чарай для сцякання з яе кандэнсату.

- Калі вы жадаеце праверыць прадукты на гатоўнасць, выкарыстоўвайце кухоннае начынне з доўгай ручкай.
- Памятайце, што вада ўсярэдзіне рэзервуара можа быць гарачэй, калі ўсе астатнія кампаненты параваркі астылі.
- Не выкарыстоўвайце параварку пры знятым паддоне, паравых чарах і вечку.
- Не перасоўвайце прыладу, калі ў ім знаходзяцца гарачыя прадукты.
- Не дапушчаеца выкарыстанне ёмістасцяў параваркі у мікрахвалевых печах, а таксама на электрычных ці газавых плітах.
- Адключайце прыладу ад сеткі, калі яно не выкарыстоўваецца, пры здыманні ці ўсталёўцы паравых чар, а таксама перад чысткай.
- Дайце параварцы астыць перад чысткай, а таксама перад здыманнем/усталёўкай здымных дэталей.
- Не дапушчайце, каб электрычны шнур звешваўся са стала, і сачыце, каб ён не дакранаўся гарачых ці вострых паверхняў.
- Не дазваляйце дзецямі выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі.
- Захоўвайце прыладу ў месцы, недаступным для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі; у вылучных выпадках асоба, якая адказвае за бяспеку, павінна даць адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае выкарыстанне прылады і тых небяспеках, якія могуць узнікнуць пры яго няправільным выкарыстанні.
- У пазбяганне ўдару электрычным токам не апускайце прыладу, сеткавы шнур ці сеткавую вілку ў ваду ці іншыя вадкасці.
- Не карыстайцеся параваркай пры пашкоджанні сеткавага шнура, сеткавай вілкі, а таксама пры любых іншых пашкоджаннях. Не разбірайце і не рамонтуйце прыладу самастойна. Для рамонту прылады звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Параварка прызначана толькі для хатняга выкарыстання.

Перад першым выкарыстаннем

- Вызваліце параварку ад пакавальнага матэрыялу.
- Прамыйце вечка (1), ёмістасць для варэння рысу (2), перагародкі (3, 5), паравыя чары (4, 6) і паддон для збору кандэнсату (7), выкарыстоўваючы мяккі мыйны сродак.
- Старанна апаласніце і вытрыце іх.
- Унутраную паверхню рэзервуара для вады пратрыце вільготнай тканінай.

Аўтаматычнае прыгатаванне прадуктаў

- Усталюйце параварку на роўнай, устойлівай паверхні.
- Усталюйце распыляльнікі пары (8).
- Усталюйце сеткаватыя фільтры (14) у паглыбленні ў рэзервуары для вады.
- Напоўніце рэзервуар халоднай вадой да максімальнага ўзроўня «MAX» (10).
- Напаўняць рэзервуар вадой можна двума спосабамі: праз адтуліну для залівання вады (9) (мал. 1), або наліць ваду непасрэдна ў рэзервуар, арыентуючыся па ўнутраным ці вонкавым (10) узроўню вады (мал. 2).
- Калі падчас прыгатавання вы выявілі, што колькасць налітай вады менш нормы, можаце дадаць ваду праз адтуліну для залівання вады (9) - без неабходнасці здымаць паравыя чары (мал. 1).
- Выкарыстоўвайце фільтраваную ваду, яна мае паніжаную калянасць, што дазволіць зменшыць ступень утварэння шумавіння ў награвальным элеменце.
- Не залівайце ваду вышэй адзнакі «MAX» (10).



Папярэджанне

- *Забараняецца дадаваць у ваду соль, перац, заправы, травы, віно, соусы ці іншыя вадкасці. Гэта можа прывесці да паломкі прылады.*
- *Пасля канчатка прыгатавання прадуктаў заўсёды злівайце рэшткі вады, а перад прыгатаваннем прадуктаў заўсёды налівайце свежую ваду.*


Усталюйце паддон для збору кандэнсату (7) на корпус параваркі (12) і пераканайцеся, што паддон усталяваны правільна.



- На паддон для збору кандэнсату (7) усталюйце адну ці дзве паравыя чары (4, 6), пры неабходнасці ў чары (4, 6) устаўце перагародкі (3, 5).
- Накрыйце паравую чару вечкам (1).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку, пры гэтым прагучыць гукавы сігнал і ўключыцца ВК-дысплей, параварка гатовая да працы (мал. 3).

Наатка: Калі на працягу адной хвіліны не будзе выраблена ніякіх дзеянняў, то прагучыць гукавы сігнал, і параварка выключыцца.

- Для прыгатавання прадуктаў у аўтаматычным рэжыме прыгатавання кнопкамі (18) (левая зона прыгатавання) ці (20) (правая зона прыгатавання), абярыце адзін з рэжымаў працы, які будзе адлюстроўвацца на дысплеі (11). На дысплеі (11) адлюстроўваюцца наступныя піктаграмы рэжымаў працы: варэнне яйкаў (21), прыгатаванне рыбы (22), гародніны (23), мяса (24), курыцы (25), рысу (28), рэжым падагрэву (27). Пры гэтым на дысплеі (11) знакі часу і рэжыму аўтаматычнага прыгатавання /падагрэву будуць міргаць.
- Напрыклад, калі вы збіраецеся выкарыстоўваць толькі левую зону, націсніце на кнопку (18) і абярыце неабходны вам рэжым (мал. 4).
- Пасля выбару рэжыму аўтаматычнага прыгатавання прадуктаў вы можаце змяніць зададзены час прыгатавання, выкарыстоўваючы кнопкі (16, 17), пры гэтым знакі часу павінны міргаць.
- Пакуль знакі часу міргаюць, націсніце кнопку (19), каб пачаць прыгатаванне/падагрэў прадуктаў, пры гэтым на ВК-дысплеі будзе міргаць знак  ці .
- Наатка: Калі вы націснулі кнопку (19) пасля таго як індикатар часу перастаў міргаць, пачнецца прыгатаванне прадукта адразу ў абедзвюх зонах.**
- Пасля канчатка ўсталяванага часу прыгатавання прагучаць два гукавыя сігналы, і параварка прыядзе ў рэжым падагрэву прадуктаў, час падагрэву - 20

хвілін (пры гэтым на ВК-дысплеі будзе

міргаць знак ).

- Пасля завяршэння рэжыму падагрэву вы пачуеце 5 гукавых сігналаў, праз хвіліну прагучыць кароткі гукавы сігнал, і параварка выключыцца.
- Для спынення працэсу прыгатавання прадуктаў ці падагрэву націсніце кнопку (19), пры гэтым знак  ці  будзе свяціцца ўвесь час.
- Націсніце кнопку (15) для выключэння параваркі ці дачакайцеся, калі яна выключыцца аўтаматычна.

Наатка: Для правай зоны прыгатавання парадак кіравання ідэнтычны вышэйапісанаму.

Прыгатаванне прадуктаў у дзвюх зонах

Калі вам неабходна прыгатаваць разнастайныя прадукты, якія патрабуюць рознага часу прыгатавання ці займаюць ўвесь аб'ём паравых чар, то вам запатрабуецца задзейнічаць дзве зоны параваркі.

Наатка: Звярніце ўвагу на тое, што пры выкарыстанні адкладзенага старту адной з секцый час прыгатавання ў гэтай секцыі можа адрознівацца ад часу прыгатавання таго ж прадукта без функцыі адкладзенага старту.

Прыгатаванне аднастайнага прадукта

- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку, пры гэтым прагучыць гукавы сігнал і ўключыцца ВК-дысплей, параварка гатовая да працы (мал. 3).
- Па чарзе націскаючы на кнопкі выбару аўтаматычных рэжымаў прыгатавання (18, 20) усталюйце неабходныя рэжымы працы.
- Калі вам неабходна выкарыстоўваць увесь аб'ём параваркі для прыгатавання аднаго прадукта (напрыклад, гародніны), абярыце адпаведны рэжым у абедзвюх зонах (мал. 5).
- Пасля выбару рэжыму аўтаматычнага прыгатавання прадуктаў вы можаце змяніць зададзены час прыгатавання,


выкарыстоўваючы кнопкі (16, 17), пакуль знакі часу міргаюць.


- Дачакайцеся моманту, калі знакі часу і рэжымаў працы перастануць міргаць, і націсніце кнопку (19), каб пачаць працэс прыгатавання. Працэс прыгатавання пачнецца ў абедзвюх зонах адначасова.

Нататка: Калі вы націснулі кнопку (19) да таго як індикатар часу перастаў міргаць, прыгатаванне пачнецца толькі ў адной зоне.


Прыгатаванне разнастайных прадуктаў

- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку, пры гэтым прагучыць гукавы сігнал і ўключыцца ВК-дысплей, параварка гатовая да працы (мал. 3).
- Па чарзе націскаючы на кнопкі выбару аўтаматычных рэжымаў прыгатавання (18, 20) усталюйце неабходныя рэжымы працы.
- Пасля выбару рэжыму аўтаматычнага прыгатавання прадуктаў у любой з зон вы можаце змяніць зададзены час прыгатавання, выкарыстоўваючы кнопкі (16, 17), пакуль знакі часу міргаюць.
- Калі час прыгатавання не аднолькавы, то пасля націску на кнопку (19) параварка пачне прыгатаванне прадукта з найвялікшым часам гатавання, пры гэтым

знак  будзе міргаць толькі ў той зоне, дзе адбываецца гатаванне (мал. 6).

- Калі час прыгатавання абедзвюх зон зраўняецца, аўтаматычна ўключыцца нагрэў другой зоны, і абодва знака  будуць міргаць (мал. 7).

- Пасля канчатка ўсталяванага часу прыгатавання прагучаць два гукавых сігналы, і параварка пяройдзе ў рэжым падагрэву прадуктаў, час падагрэву - 20 хвілін (пры гэтым на ВК-дысплеі будзе


міргаць знак ).

- Пасля завяршэння рэжыму падагрэву вы пачуеце 5 гукавых сігналаў, праз хвіліну прагучыць гукавы сігнал, і параварка выключыцца.

Падагрэў прадуктаў

- Кнопкамі (18, 20) абярыце рэжым



падагрэву прадуктаў - знак , затым кнопкамі (16, 17) усталюйце неабходны час падагрэву прадуктаў ад 1 да 99 хвілін.

- Для адключэння працэсу падагрэву націсніце кнопку (19), пры гэтым знак

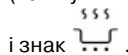



будзе гарэць увесь час.

- Націсніце кнопку (15) для выключэння параваркі ці дачакайцеся, калі яна выключыцца аўтаматычна.
- Пасля завяршэння рэжыму падагрэву вы пачуеце пяць гукавых сігналаў, а праз хвіліну прагучыць гукавы сігнал, і параварка выключыцца.

Прыгатаванне па часе


- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку, пры гэтым прагучыць гукавы сігнал і ўключыцца ВК-дысплей, параварка гатовая да працы (мал. 3).
- Націсніце на кнопку (18) (калі неабходна прыгатаваць прадукты ва ўсім аб'ёме чары, паўтарыце тыя ж дзеянні для іншай зоны), з дапамогай кнопак (16, 17) усталюйце час прыгатавання прадуктаў.
- Пасля ўсталёўкі часу прыгатавання націсніце кнопку (19), каб пачаць прыгатаванне прадуктаў, пры гэтым на ВК-дысплеі будуць міргаць лічбы (пакінуты час да канчатка прыгатавання)



і знак . **Нататка: Калі вы націснулі кнопку (19) пасля таго як індикатар часу перастаў міргаць, пачнецца прыгатаванне прадукта адразу ў абедзвюх зонах.**

- Пасля канчатка ўсталяванага часу прыгатавання прагучаць два гукавых сігналы, і параварка пяройдзе ў рэжым падагрэву прадуктаў, час падагрэву - 20 хвілін (пры гэтым на ВК-дысплеі будзе




міргаць знак ).

- Пасля завяршэння рэжыму падагрэву вы пачуеце 5 гукавых сігналаў, праз хвіліну прагучыць гукавы сігнал, і параварка выключыцца.

Індыкацыя адсутнасці вады

Калі ўзровень вады апусціцца ніжэй адзнакі «MIN», вы пачуеце гукавыя сігналы, і на

ВК-дысплеі будзе міргаць знак .

Даліце халоднай вады да максімальнага ўзроўня «MAX».

Даліў вады можна вырабляць двума спосабамі: або праз адтуліну для заліва вады (9) (мал. 1), або наліць ваду непасрэдна ў рэзервуар (мал. 2).

Для страў з працяглым часам прыгатавання:

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

Нататка: Калі на працягу хвіліны вы не дадасце вады, то прылада аўтаматычна адключыцца.

Аўтаматычнае адключэнне

Калі вы не выкарыстоўваеце параварку на працягу адной хвіліны, яна аўтаматычна выключыцца.

Перад адключэннем параваркі вы пачуеце гукавы сігнал. Падчас працы вы можаце спыніць працэс прыгатавання, націснуўшы кнопку (19), а для выключэння параваркі націсніце кнопку (15).

Прыгатаванне яйкаў (мал. 9)

- Заліце ў рэзервуар ваду.
- Усталюйце паддон (7).
- Усталюйце адну паравую чару (4 ці 6) на паддон (7).
- Пакладзіце яйкі ў паглыбленні на дно паравой чары і накрыйце яе вечкам (1).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку.
- Уключыце параварку, націснуўшы на кнопку (15), пры гэтым уключыцца ВК-дысплей (11) і вы пачуеце гукавы сігнал.
- Паслядоўна націскаючы на кнопкі (18, 20) абярыце рэжым прыгатавання яйкаў (21) у абедзвюх зонах параваркі. Выкарыстоўваючы кнопкі (16, 17), вы можаце самастойна ўсталяваць час прыгатавання.
- Націсніце на кнопку (19), каб пачаць працэс прыгатавання.

Нататка: Калі вы націснулі кнопку (19) пасля таго як індикатар часу перастаў

міргаць, пачнецца прыгатаванне прадукта адразу ў абедзвюх зонах.

Прыгатаванне рысу (мал. 10)

- Заліце ваду ў рэзервуар.
- Усталюйце паддон (7).
- Усталюйце адну паравую чару (4 ці 6) на паддон (7).
- На паравую чару ўсталюйце ёмістасць для варэння рысу (2).
- Засыпце 1 кубак рысу ў ёмістасць (2) і заліце 1,5 кубкі вады. Максімальная колькасць рысу не павінна перавышаць 250 г
- Зачыніце чару (4 ці 6) вечкам (1).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку.
- Уключыце параварку, націснуўшы кнопку (15), пры гэтым уключыцца ВК-дысплей (11), і вы пачуеце гукавы сігнал.
- Пры дапамозе кнопак (18) ці (20) абярыце адпаведны рэжым прыгатавання. Выкарыстоўваючы кнопкі (16, 17), вы можаце самастойна ўсталяваць час прыгатавання.
- Націсніце на кнопку (19), каб пачаць прыгатаванне.

Нататка: Калі вы націснулі на кнопку (19) пасля таго як індикатар часу перастаў міргаць, пачнецца прыгатаванне прадукта адразу ў абедзвюх зонах.

Карысныя парады і рэкамендацыі

- Паказаны ў табліцах час прыгатавання ежы варта разглядаць толькі як рэкамендуемы, ён можа адрознівацца з-за памеру кавалкаў, пачатковай тэмпературы прадукта, яго аб'ёму і асабістага густу. Па меры засваення параваркі вы самі зможце падбіраць жаданы час прыгатавання.
- Калі вы карыстаецеся адначасова некалькімі паравымі чарамі, то кладзіце мяса, птушку ці рыбу ў ніжні кошык, каб якая вылучаецца вадкасць не сцякала на прадукты ў іншых паравых чарах.
- Адзін пласт прадуктаў гатуецца хутчэй, чым некалькі пластоў, таму неабходна павялічваць час прыгатавання адпаведна аб'ёму прадуктаў.
- Для дасягнення лепшага выніку імкніцеся, каб кавалачкі прадуктаў былі прыкладна аднолькавага памеру, таўсцейшыя

кавалачкі змяшчайце бліжэй да краёў паравой чары.


- Не запаўняйце паравую чару цалкам, пакідайце прастору для праходжання пары.
- Пры прыгатаванні вялікай колькасці прадуктаў неабходна перыядычна іх змешваць.
- Будзьце пры гэтым вельмі асцярожныя, выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавічкі для аховы рук ад гарачай пары, а таксама кухонныя рэчы з доўгімі ручкамі.
- Не кладзіце соль ці спецыі непасрэдна на прадукты падчас іх прыгатавання.
- Вадкасць, якая назапашваецца ў паддоне (7), выдатна падыходзіць для прыгатавання супоў ці можа выкарыстоўвацца ў якасці булёна. Але будзьце асцярожныя: вадкасць у паддоне вельмі гарачая.
- Дадавайце свежыя ці сухія травы ў паддон для збору кандэнсату (7), каб надаць прадуктам дадатковы густ. Абярывце траву на свой густ: чабор, кінза, базілік, кроп, карры і эстрагон, часнык, кмен, хрэн - гэта ўсяго толькі невялікі пералік вядомай травы. Вы можаце камбінаваць траву для надання прадуктам новых густаў. Пры выкарыстанні свежых траў неабходна парэзаць іх і павялічыць іх агульны аб'ём у два-тры разы (у параўнанні з аб'ёмам сухой травы).

Чыстка параваркі

- Перад чысткай выключыце параварку, адключыце яе ад сеткі і дайце ёй цалкам астыць.
- Забараняецца апускаць у ваду сеткавы шнур, сеткавую вілку і корпус параваркі.
- Пры чыстцы паравых кошыкаў, паддона, верхняга вэчка і корпуса параваркі не выкарыстоўвайце абразіўныя сродкі для чысткі.
- Рэкамендуецца мыць паравыя чары, ёмістасць для прыгатавання рысу, паддон і вэчка ў цёплай вадзе са сродкам для мыцця посуду. Можна выкарыстоўваць посудамыйную машыну, усталяваўшы лёгкі рэжым мыцця посуду.
- Выміце сеткаватыя фільтры (14) і прамыйце іх.
- Працірайце корпус параваркі вільготнай тканінай.
- Рэгулярна мыйце паравыя чары.

Выдаленне шумавіння

Пасля некалькіх месяцаў выкарыстання прылады на награвальным элеменце можа ўтварыцца шумавінне. Гэта натуральны працэс, які залежыць ад калянасці выкарыстоўванай вады. Пра неабходнасць правесці ачыстку

вам паведаміць індыкатар . Неабходна рэгулярна выдаляць шумавінне для звычайнай працы параваркі.

Напоўніце рэзервуар для вады харчовым воцатам да адзнакі «MAX».

ВАЖНА: не выкарыстоўвайце хімічныя прэпараты для выдалення шумавіння.

- Усталойце паддон (7), адну паравую чару - або (4), або (6), зачыніце яе вэчкам (1) і ўключыце параварку на 20-25 хвілін.
- Па канчатку працы таймера адключыце параварку ад сеткі і дайце ёй цалкам астыць, і толькі пасля гэтага можна выліць воцат.
- Прамыйце рэзервуар халоднай вадой, яшчэ раз заліце ваду, усталойце паддон (6), адну паравую чару - або (4), або (6), зачыніце яе вэчкам (1), уключыце параварку і ўсталойце таймер на 5 хвілін.
- Адключыце параварку, дайце ёй цалкам астыць, зліце ваду, прасушыце паддон, паравую чару і вэчка, прыбярывце прыладу да наступнага выкарыстання.

Час прыгатавання прадуктаў і рэцэпты

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

Гародніна

- Выдаліце тоўстыя сцеблы ў капусты браколі ці тоўстыя кветаножкі ў каляровай капусте.
- Гатуйце зялёную ліставую гародніну максімальна кароткі час - яна хутка губляе свой колер.
- Дадавайце соль і спецыі пасля прыгатавання.
- Замарожаную гародніну не абавязкова размарожваць перад прыгатаваннем у параварцы.

Гародніна	Выгляд	Вага/ колькасць штук	Травы	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Артышокі	Свежыя	3 сярэдніх	часнык эстрагон кроп	45-50	Выдаліце сцеблы
Спаржа	Свежая Замарожаная	400 г 400г	лімоннік лаўровы ліст чабор	13-15 16-18	Пакідайце вольную прастору для прахаджэння пары
Браколі	Свежая Замарожаная	400 г 400 г	часнык чырвоны перац эстрагон	16-18 15-18	
Морква (парэзаная)	Свежая	400 г	аніс мята кроп	20-22	Памешвайце пры гатаванні
Каляровая капуста	Свежая Замарожаная	400 г 400 г	размарын базілік эстрагон	16-18 18-20	Памешвайце пры гатаванні
Шпінат	Свежы Замарожаны	250 г 250 г	чабор часнык	8-10 18-20	Памешвайце пры гатаванні
Бабы	Свежыя	400 г	кмен кроп	18-20	Памешвайце пры гатаванні
Гарох	Свежы Замарожаны (струковы)	400 г 400 г	базілік маяран мята	10-12 15-18	Памешвайце пры гатаванні
Бульба	Свежая	400 г	кроп	20-22	

Мяса і птушка

- Прыгатаванне прадуктаў на пару мае перавагу ў тым, што падчас гатавання тлушч выпальваецца з прадуктаў і сцякае ў паддон. Але перад прыгатаваннем прадуктаў пажадана выдаліць лішні тлушч. Мяса для грылю ідэальна падыходзіць для прыгатавання на пару.
- Замарывайце ці заліце соўсам мяса ці птушку перад гатаваннем.
- Правярайце прадукты на гатоўнасць, пратыкаючы іх.
- Выкарыстоўвайце свежыя ці сухія траву падчас прыгатавання прадуктаў для надання ім дадатковага густу.

Прадукты	Выгляд	Вага/ Колькасць штук	Травы	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Курыца	філе, ножкі	250 г (4 шт.) 450 г	карры размарын чабор	12-15 30-35	Зрэжце лішні тлушч

БЕЛАРУСКІ

Свініна	выразка, філе, стэйкі ці кавалкі філе	400 г (4 шт., таўшчыня 2,5 гл)	карры лімоннік чабор	5-10	Зрэжце лішні тлушч
Ялавічына	кавалкі філе, філейная частка ці азадак	250 г	карры чырвоны перац чабор	8-10	Зрэжце лішні тлушч

Рыба і морапрадукты

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

Прадукты	Выгляд	Вага/ Колькасць штук	Травы	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Малюскі	Свежыя	250/400 г	маяран лімоннік	45-50	
Крэветкі	Свежыя	400 г	лімоннік часнык	13-15 16-18	Гатуйце іх да пачырванення панцыра
Мідыі	Свежыя	400 г	лімоннік часнык	16-18 15-18	Гатуйце да расчынення ракавін
Лобстар	Марожаны	2 шт. (па 400 г кожны)	Хрэн Часнык	20-22	Гатуйце да пачырванення панцыра
Рыбнае філе	Марожаная Свежая	250 г 250 г	Гарчыца Маяран	16-18 18-20	Гатуйце да падзялення на кавалачкі

Рыс

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

Прадукты	Выгляд	Колькасць/Аб'ём вады	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Рыс	Белы	200/300мл	35-40	Максімальная колькасць рысу не больш за 250 г

БЕЛАРУСКІ

Камплект пастаўкі

1. Вечка - 1 шт.
2. Паравыя чары - 2 шт.
3. Падзельнікі для чар - 2 шт.
4. Ёмістасць для варэння рысу ці супу - 1 шт.
5. Паддон для збору кандэнсату - 1 шт.
6. Распыляльнік пары - 2 шт.
7. Сеткаваты фільтр - 2 шт.
8. Корпус параваркі (з рэзервуарам для вады) - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 220-230 В ~ 50 Гц
Спажываная магутнасць: 1510-1650 Вт
Ёмістасць чары для вады: 1,6 л

Вытворца захоўвае за сабой права змяняць дызайн і тэхнічныя характарыстыкі прылады без папярэдняга апавяшчэння.

Тэрмін службы параваркі - 5 гадоў

Гарантыя

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



Дадзены выраб адпавядае патрабаванням EMC, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 2004/108/ЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (2006/95/ЕС)

QASQON

Asosiy qismlari

1. Qopqog'i
 2. Guruch pishiriladigan idish
 3. Ustki idishining to'sig'i
 4. Ustki bug'idish
 5. Pastki idishining to'sig'i
 6. Pastki bug'idish
 7. Tomchi to'planadigan idish
 8. Bug' purkagich
 9. Suv quyish joyi
 10. Suv eng ko'p miqdori chizig'i "MAX"
 11. Display
 12. Qasqon korpusi
 13. Boshqarish paneli
 14. To'rli filtr
 15. Ishlatish/o'chirish tugmasi
 16. Pishirish/isitish vaqtini qo'yish tugmasi
 17. Pishirish/isitish vaqtini qo'yish tugmasi
 18. Chap tomon avtomatik pishirish usullarini tanlash tugmasi "L.MENU"
 19. Taom pishirilishini boshlash/to'xtatib turish tugmasi
 20. O'ng tomon avtomatik pishirish usullarini tanlash tugmasi "R.MENU"
 21. Tuxum pishirilishi belgisi
 22. Baliq pishirilishi belgisi
 23. Sabzavot pishirilishi belgisi
 24. Go'sht pishirilishi belgisi
 25. Tovuuq pishirilishi belgisi
 26. Ovqat pishirilishi/isitilishi vaqtini ko'rsatish raqamlari
 27. Ovqat pishirilishi/isitilishi belgisi
 28. Guruch pishirilishi belgisi
- Eslatma: Display chap tomonidagi belgilar display o'ng tomonidagi belgilar bilan bir xil.*

XAVFSIZLIK QOIDALARI

- Qasqonni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing.
- Keyin kerak bo'lganda olib o'qish uchun qo'llanmani saqlab olib qo'ying.
 - O'rashga ishlatilgan polietilen paketlar xavfli bo'lishi mumkin. Falokat bo'lmasligi uchun paketni bolalar bilan go'daklardan uzoqroqqa qo'ying. Paket o'yinchoq emas.
 - Jihozni maqsadiga qarab, qo'llanmasida aytilgandek ishlatning.

- Ishlayotgan jihazni qarovsiz qoldirmang.
- Faqat jihaz bilan qo'shib beriladigan yechiladigan qismlarni ishlatning.
- Elektrga ulashdan oldin jihaz ishlaydigan elektr quvvati elektr tarmog'idagi quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuriga Evropa standartidagi vilka ulangan; uni yerga yaxshilab tutashgan rozetkaga ulang.
- Yong'in chiqmasligi uchun jihaz elektr vilkasini rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Qasqonni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Qasqonni, tekis, qimirlamaydigan joyga qo'yib ishlatning.
- Qasqonni devor, osma shkaflarlar oldiga qo'ymang, qasqondan chiqayotgan bug' ularni shikastlantirishi mumkin.
- Qasqonni birinchi marta ishlatishdan oldin ovqatga tegadigan qismlarini yaxshilab yuving.
- Kasqonni ishlatishdan oldin suv idishiga suv quyning.
- Ishlatishdan oldin hamma yechiladigan qismlari to'g'ri qo'yilganini tekshirib ko'ring.
- Qasqonni ishlatganda ehtiyot bo'ling: undagi suyuqlik, bug' juda issiq bo'lishi mumkin.
- Ayniqsa qopqog'ini ochganda bug' kuydirishidan ehtiyot bo'ling.
- Qopqog'ini, bug' idishlarini olganda oshxona qisgichi yoki qo'lqop ishlatning.
- Ishlayotgan vaqtida qopqog'iga, bug' idishlariga qo'l tekkizmang, ular juda issiq bo'ladi.
- Bug'i chiqib ketishi uchun qopqog'ini qiya ochib, tomchisi to'kilguncha qasqonning ustida ushlab turing.
- Ovqat pishganini bilmoqchi bo'lsangiz dastagi uzun oshxona asbobini ishlatning.
- Qasqonning boshqa qismlari sovugani bilan suv idishidagi suv issiq bo'lishi mumkinligini esingizdan chiqarmang.
- Suv idishi, bug' idishlari qo'yilmagan, qopqog'i yopilmagan qasqonni ishlatmang.
- Ichida issiq ovqat bor qasqonni boshqa joyga olmang.
- Qasqon idishlarini mikroto'liqlik pechkaga, elektr, gaz plitalarga qo'ymang.

- Ishlatilmayotgan bo'lsa, bug' idishlarini qo'yganda, olganda, tozalashdan oldin qasqonni elektrdan ajratib qo'ying.
- Tozalashdan, yechiladigan qismlarini olishdan/qo'yishdan oldin qasqon sovushini kutib turing.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmaganiga, issiq, o'tkir qirralarga tegmayotganiga qarab turing.
- Bolalar jihazni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Jihazni bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning qo'li yetmaydigan joyga qo'yib saqlang.
- Jihaz bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishi uchun mo'ljallanmagan; juda zarur bo'lganda ularning xavfsizligi uchun javob beradigan shaxs jihazni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatishi va u noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishi kerak.
- Tok urmasligi uchun jihazni, elektr shnurini, elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Elektr shnuri, elektr vilkasi shikastlangan, biror joyi buzilgan qasqonni ishlatmang. Jihazni qismlarga ajratmang, o'zingiz ta'mirlashga harakat qilmang. Ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Qasqon faqat uyda ishlatishga mo'ljallangan.

Birinchi marta ishlatishdan oldin

- Qasqon o'ralgan qog'ozlarni olib tashlang.
- Qopqog'ini (1), guruch pishiriladigan idishini (2), to'siqlarini (3, 5), bug' idishlarini (4, 6), tomchi yig'iladigan idishini (7) yumshoq yuvish vositalarini ishlatib yuving.
- Ularni yaxshilab chayib, quriguncha arting.
- Suv idishining ichini nam mato bilan arting.

Avtomatik ovqat pishirish usuli

- Qasqonni tekis, qimirlamaydigan joyga qo'ying.
- Bug' purkagichini (8) qo'ying.
- Suv idishining ichidagi chuqur joyga to'rli filtrlarni (14) qo'ying.

- «MAX» (10) belgisiga yetguncha suv idishiga sovuq suv quyning.
- Suv idishini ikki xil to'ldirish mumkin: birinchi usulda suv suv quyish joyidan (9) (1-rasm) quyiladi, ikkinchi usuli esa, suv suv idishining o'ziga, idishning ichidagi yoki tashqarisidagi suv belgisiga (10) qarab quyiladi (2-rasm).
- Agar ovqat pishayotganda suv kamayib ketsa bug' idishlarini olmasdan suv quyish joyidan (9) suv quysa bo'ladi (1-rasm).
- Qasqonga filtrlangan suv soling, filtrlangan suvning qattiqligi kam bo'lgani uchun qizitish elementlarida quyqa kamroq to'planadi.
- Suvni «MAX» belgisidan (10) oshirib quymang.

Ogohlantirish



- *Suvga tuz, murch, ziravor, ko'kat, musallas, sardak yoki boshqa suyuqliklarni solish ta'qiqlanadi.*
- *Ovqat pishirib bo'lgandan keyin qolgan suvni to'kib tashlang, ovqat pishirishdan oldin albatta yangi suv soling.*
- Tomchi to'planadigan idishni (7) qasqon korpusiga (12) birlashtiring, idish to'g'ri qo'yilganini tekshirib ko'ring.
- Kondensat to'planadigan idishga (7) bitta yoki ikkita bug' idish (4, 6) qo'ying, kerak bo'lganda bug' idishlarga (4,6) to'siqlar (3, 5) qo'ying.
- Bug' idishni qopqog' (1) bilan yoping.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda ovoz eshitilib suyuq kristalli display yorishadi, qasqon ishlatishga tayyor bo'ladi (3-rasm).

Eslatma: Agar bir daqiqada birorta ham ish bajarilmasa ovoz eshittilib qasqon o'chadi.

- Avtomatik usul bilan ovqat pishirish uchun (chap pishirish tomonidagi) tugmani (18) yoki (o'ng pishirish tomonidagi) tugmani (20) bosib ishlash usullaridan bittasini tanlang, tanlangan ishlash usuli displayda (11) ko'rinadi. Displayda (11) quyidagi ishlash belgilaridan bittasi ko'rinadi: tuxum pishirish (21), baliq pishirish (22), sabzavot pishirish (23), go'sht pishirish (24), tovuuq pishirish (25), guruch pishirish (28), isitish usuli (27). Displayda (11) vaqt belgisi bilan

avtomatik pishirish/isitish belgisi o'chib-yonib turadi.

- Misol uchun, faqat chap tomonning o'zini ishlatmoqchi bo'lsangiz, tugmani (18) bosib xohlagan usulingizni tanlang (4-rasm).
- Avtomatik pishirish usuli tanlangandan keyin tugmalarini (16, 17) bosib belgilangan pishirish vaqtini o'zgartirishingiz mumkin, shunda vaqt belgisi o'chib-yonib turadi.
- Vaqt belgisi o'chib-yonib turganda ovqat pishirilishi/isitilishi boshlanishi uchun tugmani (19) bosib, shunda suyuq kristalli


displayda  yoki  belgilari o'chib yona boshlaydi.


Eslatma: Agar vaqt belgisi o'chib-yonishdan to'xtaganidan keyin tugmani (19) bosgan bo'lsangiz ovqat ikki tomonda ham pisha boshlaydi.

- Ovqat pishirish vaqti tugaganidan keyin ikki marta ovoz eshitiladi qasqon ovqatni isitish usuliga o'tib ishlay boshlaydi, ovqat 20 daqiqa isitib turiladi (suyuq kristalli

displayda  belgisi o'chib-yonib turadi).

- Isitish usuli tugaganidan so'ng 5 marta ovoz eshitiladi, bir daqiqadan keyin qisqa ovoz eshitilib qasqon o'chadi.
- Ovqat pishishi yoki isitishini to'xtatish uchun

(19) tugmani bosib, shunda  yoki

 belgisi o'chmasdan yonib turadi.

- Qasqonni ishlatish uchun (15) tugmani bosib yoki o'zi o'chishini kutib turing.

Eslatma: O'ng tomonda pishirish usuli ham yuqorida aytilgan usul bilan bir xil bo'ladi.

Ikki tomonda ham ovqat pishirish

Agar har xil vaqtda pishadigan yoki bug' idishlarini to'ldirib turadigan har xil masalliqni pishirish kerak bo'lsa qasqonning ikkita pishirish tomonini ham ishlatish kerak bo'ladi.

Eslatma: Esingizda bo'lsin, bir tomonda vaqti to'g'ilib boshlangan ovqat pishirish, shu tomonning o'zidagi vaqti to'g'rilab

boshlanmagan ovqat pishirishdan farq qilishi mumkin.


Bir hil masalliqni pishirish

- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda ovoz eshitilib suyuq kristalli displey yorishadi, qasqon ishlatishga tayyor bo'ladi (3-rasm).
- Avtomatik pishirish usulini tanlash tugmalarini (18, 20) ketma-ket bosib xohlagan pishirish usulingizni tanlang.
- Agar qasqonning hammasida faqat bir xil masalliq (masalan, sabzavot) pishirmoqchi bo'lsangiz ikkala tomonida ham bir xil usulni tanlang (5-rasm).
- Avtomatik pishirish usulini tanlaganingizdan keyin, vaqt belgisi o'chib-yonib turganda (16, 17) tugmalarni bosib belgilangan pishirish vaqtini o'zgartirishingiz mumkin.
- Vaqt belgisi bilan pishirish usuli belgisi o'chib-yonishi to'xtashini kutib turing, tugmani (19) bosib ovqat pishirishni boshlang. Ovqat pishirish ikki tomonda ham bir vaqtda boshlanadi.


Eslatma: Agar vaqt belgisi o'chib-yonishi to'xtashidan oldin tugmani (19) bosgan bo'lsangiz ovqat pishirish faqat bitta tomonda boshlanadi.

Har xil masalliqni pishirish


- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, ovoz eshitilib suyuq kristalli displey yorishadi, qasqon ishlatishga tayyor bo'ladi (3-rasm).
- Avtomatik pishirish usulini tanlash tugmalarini (18, 20) ketma-ket bosib xohlagan pishirish usulingizni tanlang.
- Ikkala tomonning bittasida avtomatik ovqat pishirish usuli tanlangandan keyin, vaqt belgisi o'chib-yonayotganda tugmalarni (16, 17) bosib belgilangan vaqtini o'zgartirishingiz mumkin.
- Agar ovqat pishirish vaqti bir xil bo'lmasa tugmani (19) bosilganidan keyin qasqon ovqat pishirish vaqtini ko'proq qilib pishirishni boshlaydi,

 belgisi faqat ovqat pishayotgan tomonda o'chib-yonib turadi (6-rasm).

- Ikkala tomondagi ovqat pishirish vaqti tenglashganda ikkinchi tomonning qizishi

boshlanadi va ikkala  belgi ham o'chib-yona boshlaydi (7-rasm).


- Belgilangan pishirish vaqti tugaganidan so'ng ikki marta ovoz eshitiladi, qasqon 20 daqiqalik isitish usuliga o'tib ishlay

boshlaydi (suyuq kristall displeyda  belgisi o'chib-yonib turadi).

- Isitish usuli tugaganidan so'ng 5 marta ovoz eshitiladi, bir daqiqadan keyin esa qasqon o'chadi.

Ovqat isitish

- Tugmalarni (18, 20) bosib ovqat isitish

usulini -  belgisini tanlang, keyin tugmalarni (16, 17) bosib 1 daqiqadan 99 daqiqagacha ovqat isitish vaqtini belgilab qo'ying.


- Isitish usulini o'chirish uchun tugmani (19)

bosib, shunda  belgisi o'chmasdan yonib turadi.

- Qasqonni o'chirish uchun (15) tugmani bosib yoki o'zi o'chishini kutib turing.
- Isitish usuli tugaganidan sung besh marta ovoz eshitiladi, bir daqiqadan keyin esa ovoz eshitilib qasqon o'chadi.

Vaqtga qo'yib pishirish


- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, ovoz eshitilib suyuq kristalli displey yorishadi, qasqon ishlatishga tayyor bo'ladi (3-rasm).
- Tugmani (18) bosib (agar idishini to'ldirib ovqat pishirish kerak bo'lsa ikkinchi tomonga ham shu ishni qaytarasiz), tugmalarini (16, 17) bosib ovqat pishadigan vaqtini qo'ying.
- Ovqat pishadigan vaqt qo'yilganidan keyin ovqat pishirishni boshlash uchun tugmani (19) bosib, suyuq kristalli displeyda (ovqat

pishadigan) vaqt bilan  belgisi o'chib-yona boshlaydi.

Eslatma: Agar vaqt ko'rsatgichi o'chib-yonishi to'xtashi bilan tugmani (19)

bossangiz ovqat ikki tomonda ham pishirishni boshlaydi.


- Ovqat pishirish vaqti tugaganidan so'ng ikki marta ovoz eshitiladi, qasqon ovqatni isitish usuliga o'tib ishlay boshlaydi va 20 daqiqa ovqatni isitib turadi (suyuq

kristalli displeyda  belgisi o'chib-yona boshlaydi).

- Ovqat isitish vaqti tugaganidan keyin 5 marta ovoz eshitiladi, bir daqiqadan so'ng qasqon o'chadi.

Suv yo'qligini ko'rsatish

Agar qasqondagi suv «MIN» chizig'idan pastga tushib ketsa ovoz eshitiladi, suyuq kristall

displayda  belgisi o'chib-yona boshlaydi. «MAX» chizig'iga yetkazib sovuq suv soling. Suvni ikki xil quysa bo'ladi: suv quyiladigan joydan (9) (1-rasm) yoki suv idishining o'ziga (2-rasm).

Ovqat ko'p vaqt pishganda:

- Ovqat pishayotganda suv kamayib ketmasligiga qarab turing.
- Suv quyish kerak bo'lsa, bug' idishlarini olmasdan, suv quyish joyining (9) o'zidan suv quyung.

Eslatma: Agar bir daqiqada suv quymasangiz jihat o'zi o'chib qoladi.

O'zi o'chishi

Agar bir daqiqada ishlatilmasa qasqon o'zi o'chadi.

Qasqon o'chishidan oldin ovoz eshitiladi. Ishlayotgan vaqtda tugmani (19) bosib ovqat pishirishini to'xtatishingiz mumkin, qasqonni o'chirish uchun esa (15) tugmani bosiladi.

Tuxum pishirish (9-rasm)

- Suv idishiga suv soling.
- Tomchi to'planadigan idishini (7) qo'ying.
- Bitta bug' idishini (4 yoki 6) tomchi to'planadigan idish (7) ustiga qo'ying.
- Bug' idishining tubidagi chuqur joylarga tuxumlarni terib, idish qopqog'ini (1) yoping.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Tugmasini (15) bosib qasqonni ishlatib, suyuq kristalli displey (11) yorishib ovoz eshitiladi.

- Tugmalarini (18, 20) ketma-ket bosib ikkala tomonda ham tuxum pishirish usulini (21) tanlang. Tugmalarini (16, 17) bosib tuxum pishadigan vaqtni o'zingiz ham qo'ysangiz bo'ladi.
 - Pishirish boshlanishi uchun tugmasini (19) bosing.
- Eslatma: Agar vaqt ko'rsatgichi o'chib-yonishi to'xtaganidan keyin tugmani (19) bossangiz ovqat ikki tomonda ham pishishni boshlaydi.**

Guruch pishirish (10-rasm)

- Suv idishiga suv soling.
- Tomchi to'planadigan idishini (7) qo'ying.
- Bitta bug' idishini (4 yoki 6) tomchi to'planadigan idish (7) ustiga qo'ying.
- Bug' idishiga guruch pishiriladigan idishni (2) qo'ying.
- Idishga (2) 1 kosa guruch soling, 1,5 kosa suv quyung. Guruch 250 g dan ko'p bo'lmasligi kerak.
- Idishni (4 yoki 6) qopqog' (1) bilan yoping.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Tugmasini (15) bosib qasqonni ishlating, suyuq kristalli displey (11) yorishib ovoz eshitiladi.
- Tugmalarini (18) yoki (20) ketma-ket bosib kerakli pishirish usulini tanlang. Tugmalarini (16, 17) bosib pishadigan vaqtini o'zingiz ham qo'ysangiz bo'ladi.
- Pishirish boshlanishi uchun tugmasini (19) bosing.

Eslatma: Agar vaqt ko'rsatgichi o'chib-yonishi to'xtaganidan keyin tugmani (19) bossangiz ovqat ikki tomonda ham pishishni boshlaydi.

Foydali maslahat va tavsiyalar

- Jadvalda ko'rsatilgan ovqat pishirish vaqtini tavsiya deb qabul qilish kerak, masalliqning katta-kichikligi, boshlanishdagi harorati, hajmi, ta'bga qarab ovqat pishirish vaqti har xil bo'lishi mumkin. Qasqonni ishlatishni bilib olganingizdan keyin ovqat pishirish vaqtini o'zingiz bilib qo'yadigan bo'lasiz.
- Agar bir vaqtning o'zida bir nechta bug' idishini ishlatsangiz go'sht, parranda go'shti yoki baliqni pastdagi idishiga qo'ying.

shunda ulardan oqadigan sel boshqa bug' idishlariga tushmaydi.

- Bir qavat qilib terilgan masalliq bir necha qavat qilib terilgan masalliqdan ko'ra tezroq pishadi, shuning uchun ovqat pishadigan vaqtini masalliqning ko'p yoki ozligiga qarab qo'yish kerak.
- Ovqat yaxshi pishishi uchun masalliqning kattaligi taxminan bir xil bo'lishi kerak, kattaroq bo'laklarni bug' idishining chetiga yaqinroq qilib qo'ying.
- Bug' idishini zich qilib to'ldirmang, bug' o'tadigan joy qoldiring.
- Masalliq ko'p bo'lganda vaqti-vaqti bilan aralashtirib turish kerak.
- Aralash tirganda juda ehtiyot bo'ling, qo'lingiz kuymasligi uchun oshxona qisgichi, qo'lqop ishlating, dastagi uzun oshxona asboblardan foydalaning.
- Tuz bilan ziravorni ovqat pishayotgan vaqtda solmang.
- Tomchi yig'iladigan idishdagi (7) suvni sho'rvaga, bulonlarga ishlatsa bo'ladi. Lekin ehtiyot bo'ling, idishdagi suv qaynoq bo'ladi.
- Ovqatga maza berishi uchun tomchi yig'iladigan idishga (7) yangi uzilgan yoki quritilgan ko'kat soling. Ko'katni ta'bingizga qarab tanlang: jambil, kashnich, rayhon, shivit, karri, estragon, sarimsoq, bodyon, yerqalampir shular jumlasiga kiradi. Ovqatga yangi maza berish uchun ko'katlarni qo'shib ishlatsangiz ham bo'ladi. Yangi ko'kat ishlatilganda uni to'g'rab, (quruq ko'katga nisbatan) ikki-uch marta ko'proq ishlatish kerak.

Qasqonni tozalash

- Tozalashdan oldin qasqonni o'chiring, elektrdan ajrating va to'liq sovushini kutib turing.
- Qasqon elektr shnuri, elektr vilkasi va korpusini suvga solmang.
- Bug' idishlari, tomchi to'planadigan idish, ustki qopqog'i va qasqon korpusini tozalaganda qirib tozalaydigan vositalarni ishlatmang.
- Bug' idishlari, guruch pishiriladigan idishi, tomchi to'planadigan idishi va qopqog'ini

idish yuviladigan vosita qo'shilgan iliq suvda yuving. Idishni yengil yuvish holatiga o'tkazib idish yuvish mashinasiga ham solib yuvsan bo'ladi.

- To'rtli filtrlarini (14) chiqarib olib yuving.
- Qasqon korpusini nam mato bilan arting.
- Bug' idishlarini doim yuvib turing.

Quyqani tozalash

Jihoz bir necha oy ishlatilganidan keyin qizitish elementining ustida quyqa to'planib qolishi mumkin. Quyqa to'planishi ishlatiladigan



suvning qattiqligiga bog'liq bo'ladi. Qasqon yaxshi ishlashi uchun vaqti-vaqti bilan quyqasini tozalab turing. «MAX» belgisiga yetguncha suv idishiga oshxona sirkasi quyung.

MUHIM: quyqa tozalaydigan kimyoviy vositalarni ishlatmang.

- Tomchi to'planadigan idish (7) ustiga (4) yoki (6) bug' idishlarining bittasini qo'ying, qopqog'ini (1) yoping va qasqonni 20-25 daqiqa ishlating.
- Taymer to'xtaganidan keyin qasqonni elektrdan ajrating, to'liq sovushini kutib turing, shundan keyingina sirkani to'kib tashlash mumkin bo'ladi.
- Suv idishini sovuq suv bilan yuving, yana bir marta suv quyung, tomchi to'planadigan

idish ustiga (4) yoki (6) ... bug' idishlarining bittasini qo'ying, qopqog'ini (1) yoping, taymerni 5 daqiqaga qo'yib qasqonni ishlating.

- Qasqonni elektrdan ajrating, to'liq sovushini kutib turing, suvini to'kib tashlang, tomchi idishi, bug' idishi, qopqog'ini quriting, yana ishlatguncha jihazni olib qo'ying.

Ovqat pishirish vaqti va retseptlar

- Ovqat pishadigan vaqt masalliqning ko'pligi, idishda bo'sh joy borligi, masalliqning yan-giligini va ta'bingizga bog'liq bo'ladi.
- Ovqat pishirish vaqti pastki idishga mo'ljallangan, ustki idishda ovqat (taxminan 5 daqiqa) ko'proq pishadi.
- Ovqat pishadigan vaqtni masalliqning ko'pligi yoki kamligiga qarab qo'ying.

Subzavot

- Bosh karamning o'zagini, gulkaramning esa qalin bandlarini olib tashlang.
- YAshil bargli sabzavotni imkoni boricha kamroq vaqt pishirish – rangi o'zgarib qoladi.
- Tuz bilan ziravorni pishirib bo'lgandan keyin soling.
- Muzlagan sabzavotni qasqonda pishirishdan oldin muzini eritish shart emas.

Sabzavot	Turi	Og'irligi/ Miqdori	Ko'kat	Pishish vaqti (daqiqqa)	Tavsiya
Artishok	Barra	3 dona o'rtacha	sarimsoq estragon shivit	45-50	Bandini olib tashlang
Sarsabil	Barra Muzlatilgan	400 g 400g	limonnik dafna bargi jambil	13-15 16-18	Bug' o'tishi uchun ochiq joy qoldiring
Brokkoli karami	Yangi Muzlatilgan	400 g 400 g	sarimsoq qizil qalampir estragon	16-18 15-18	
Sabzi (to'g'ralgan)	Yangi	400 g	arpabodyon yalpiz shivit	20-22	Pishayotganda aralash tirib turing
Gulkaram	Yangi Muzlatilgan	400 g 400 g	rozmarin rayhon estragon	16-18 18-20	Pishayotganda aralash tirib turing
Ismaloq	Barra Muzlatilgan	250 g 250 g	jambil sarimsoq	8-10 18-20	Pishayotganda aralash tirib turing
Loviya	Yangi	400 g	zira ukrop	18-20	Pishayotganda aralash tirib turing
No'xot	Yangi Muzlatilgan (qo'zog'i bilan)	400 g 400 g	rayhon mayoran yalpiz	10-12 15-18	Pishayotganda aralash tirib turing
Kartoshka	Yangi	400 g	shivit	20-22	

Mol go'shti va parranda go'shti

- Bug'da pishgan ovqatning afzalligi, pishayotganda masalliqdagi yog' erib idishga tushadi. Lekin pishirishdan oldin ortiqcha yog'ni olib tashlagan yaxshi. Grilda pishadigan go'sht bug'da pishirishga ayniqsa mos bo'ladi.
- Pishirishdan oldin go'shtni, parranda go'shtini marinadlang, ustidan sardak quyung.
- Masalliq pishganini teshib ko'rib bilsa bo'ladi.
- Mazasi yaxshi bo'lishi uchun yangi yoki quritilgan ko'kat ishlatung.

Masalliq	Turi	Og'irligi/ Miqdori	Ko'kat	Pishish vaqti (daqiqqa)	Tavsiya
Tovuq go'shti	lahmi, oyog'i	250 g (4 dona) 450 g	karri rozmarin jambil	12-15 30-35	Ortiqcha yog'ini olib tashlang
Cho'chqa go'shti	tilimi, lahmi, steyk yoki to'g'ralgan lahmi	400 g (4 dona, qalinligi 2,5 cm)	karri limonnik jambil	5-10	Ortiqcha yog'ini olib tashlang
Mol go'shti	To'g'ralgan lahmi, lahmi yoki son go'shti	250 g	karri qizil qalampir jambil	8-10	Ortiqcha yog'ini olib tashlang

Baliq va dengiz taomlari

- Go'shti suyagidan oson ajralganda baliq pishgan bo'ladi.
- Muzlagan baliq bilan dengiz taomlarini muzidan eritmay pishirsa bo'ladi, faqat pishadigan vaqtini ko'paytirish kerak.
- Mazasi yaxshi bo'lishi uchun baliq yoki dengiz taomlarini pishirganda bir bo'lak limon qo'shing.

Masalliq	Turi	Og'irligi/ Miqdori	Ko'kat	Pishish vaqti (daqiqqa)	Tavsiya
Mollyuska	Yangi	250/400 g	mayoran limonnik	45-50	
Krevetka	Yangi	400 g	limonnik sarimsoq	13-15 16-18	Qobig'i qizarguncha pishiring
Midiya	Yangi	400 g	limonnik sarimsoq	16-18 15-18	Chig'anog'i ochilguncha pishiring
Lobster	Muzlatilgan	2 dona (har biri 400 g)	Yerqalampir Sarimsoq	20-22	Qobig'i qizarguncha pishiring
Baliq lahmi	Muzlatilgan Yangi	250 g 250 g	Xantal Mayoran	16-18 18-20	Bo'laklarga bo'linguncha pishiring.

Guruch

Guruch qaynatiladigan idishni olib suv idishiga suv quyung, guruch idishga esa boshqa suyuqlik, misol uchun bulyon quysa bo'ladi. Idishga ziravor, to'g'ralgan piyoz, petrushka, bodom yoki to'g'ralgan qo'ziqorin solsa bo'ladi.

Mahsulot	Turi	Og'irligi/Miqdori	Ko'kat	Pishish vaqti (daqiqqa)
Guruch	Oq	200/300ml	35-40	Guruch 250 g dan ko'p bo'lmasligi kerak

To'plami

- Qopqoq – 1 dona.
- Bug' idishlari – 2 dona.
- Idish ajratgichi – 2 dona
- Guruch yoki sho'rva pishirish idishi – 1 dona.
- Tomchi to'planadigan idish – 1 dona.
- Bug' purkagich – 2 dona.
- To'rli filtr – 2 dona.
- Qasqon korpusi (suv idishi bilan) – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATLARI

Ishlaydigan elektr quvvati: 220-230 V ~ 50 Hz
Eng ko'p ishlatadigan elektr quvvati: 1510-1650 W
Suv idishining sig'imi: 1,6 l

Ishlab chiqaruvchi oldindan xabar bermay

jihozning ko'rinishi va texnik xususiyatlarini o'zgartirish huquqini saqlab qoladi.

Jihozning ishlash muddati – 5 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jhozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jhoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.

Ushbu jhoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.



GB

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

DE

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

RUS

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

KZ

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

RO/MD

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

CZ

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

UA

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

BEL

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

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.

