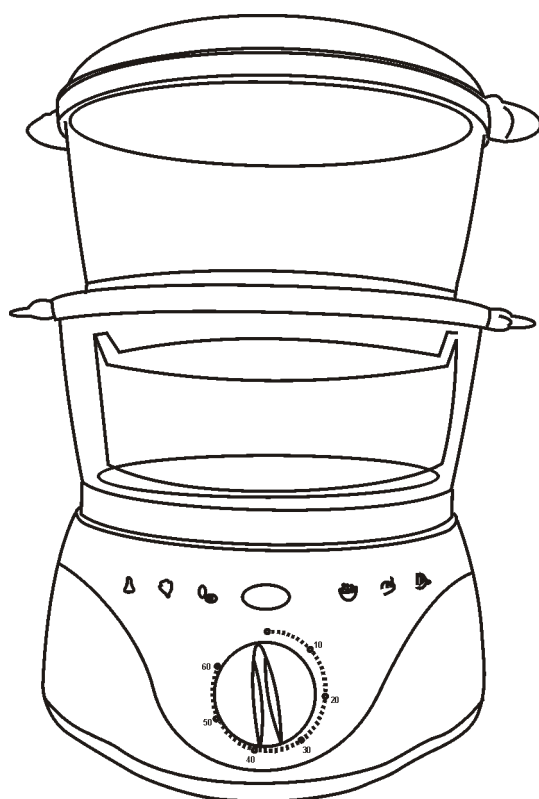


| | | |
|-----|-----------------------------------|----|
| GB | FOOD STEAMER..... | 4 |
| RUS | ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ..... | 7 |
| CZ | PAŤÁK..... | 12 |
| BG | ΥΡΕΔ ΖΑ ΓΟΤΒΕΝΕ ΗΑ ΠΑΡΑ..... | 15 |
| PL | SZYBKOWAR..... | 20 |
| RO | CRATIŢĂ PENTRU FIERT LA ABUR..... | 24 |
| UA | ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ..... | 28 |
| SCG | ΛΟΗΑΨ ΖΑ ΚΥΒΑΉΕ ΠΑΡΟΜ..... | 32 |
| EST | AURUTI..... | 36 |
| LV | TVAIKA KATLS..... | 40 |
| LT | GARO VIRYKLĖ..... | 44 |
| H | GŐZFŐZŐ..... | 48 |
| KZ | БУ ΠΙΣΙΡΓΙШИ..... | 52 |
| D | DAMPFKOCHTOPF..... | 56 |



GB DESCRIPTION

1. 60 Minutes timer
2. Indicator light
3. Rice bowl
4. Lower Cooking Bowl (Egg Cooking bowl)
5. Top Cooking bowl (optional)
6. Transparent Lid
7. Water reservoir
8. Cooking instruction on body
9. Base

CZ POPIS

1. 60 minutový časový spínač
2. Světelná kontrolka
3. Mísa na rýži
4. Dolní parní nádoba
5. Horní parní nádoba
6. Transparentní poklička
7. Nádoba na vodu
8. Praktické rady na tělese spotřebiče
9. Základna

PL OPIS

1. Zegar na 60 minut
2. Wskaźnik świetlny
3. Czasza do ryżu
4. Dolny pojemnik parowy
5. Górny pojemnik parowy
6. Przezroczysta pokrywa
7. Zbiornik na wodę
8. Zalecenia dotyczące przyrządzenia potraw na obudowie
9. Podstawa

UA опис

1. Таймер на 60 хвилин
2. Світловий індикатор
3. Чаша для рису
4. Нижня парова ємність
5. Верхня парова ємність
6. Прозора кришка
7. Резервуар для води
8. Рекомендації по приготуванню на корпусі
9. База

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Таймер на 60 минут
2. Световой индикатор
3. Чаша для риса
4. Нижняя паровая емкость
5. Верхняя паровая емкость
6. Прозрачная крышка
7. Резервуар для воды
8. Рекомендации по приготовлению на корпусе
9. База

BG ОПИСАНИЕ

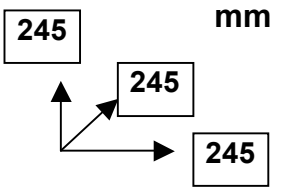
1. Таймер на 60 минути
2. Светещ индикатор
3. Чаша за ориз
4. Долен съд за пара
5. Горен съд за пара
6. Прозрачен капак
7. Резервоар за вода
8. Рекомендации за готвене на корпуса
9. Блок

RO DESCRIERE

1. Temporizator la 60 minute
2. Indicator luminos
3. Cupa pentru orez
4. Vas mic pentru aburi
5. Vas mare pentru aburi
6. Capac transparent
7. Rezervor de apa
8. Indicatii de preparare de pe carcasa
9. Suport/ baza

SCG опис

1. Тајмер на 60 минута
2. Светлосни индикатор
3. Чаша за пиринач
4. Доња парна чинија
5. Горња парна чинија
6. Провидан поклопац
7. Резервоар за воду
8. Препоруке за кување су назначене на кућишту
9. База

| | | | |
|----------------|-------|---------------|---|
| ~ 230V / 50 Hz | 800 W | 1.6 / 1.66 kg |  |
|----------------|-------|---------------|---|

EST KIRJELDUS

1. Taimer 60 minutiks
2. Märgutuli
3. Riisikeetmisanum
4. Alumine auruanum
5. Ülemine auruanum
6. Läbipaistev kaas
7. Veereservuaar
8. Ettevalmistamise nõuanded korpuse peal
9. Alus

LT APRAŠYMAS

1. Atbulinis laikmatis 60 minučių
2. Šviesos indikatorius
3. Puodas ryžiams
4. Apatinė garo talpa
5. Viršutinė garo talpa
6. Permatomas dangtis
7. Vandens rezervuaras
8. Parošimo rekomendacijos ant korpuso
9. Bazė

KZ СИПАТТАМА

1. 60 минуттық таймер
2. Жарықты индикатор
3. Күрішке арналған тостаған
4. Төменгі булы сиым
5. Жоғарғы булы сиым
6. Мөлдір қақпақ
7. Суға арналған резервуар
8. Тұлғадағы даярлау ұсынысы
9. Негіз

LV APRAKSTS

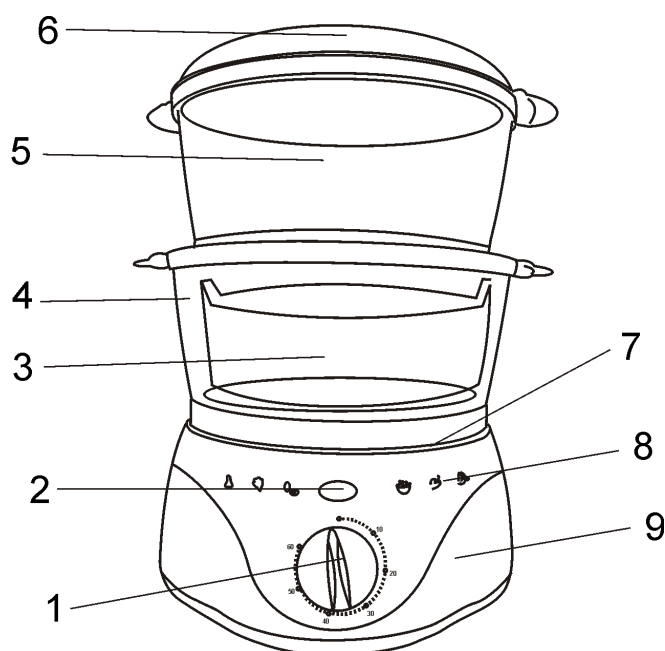
1. Taimeris uz 60 minūtēm
2. Gaismas indikators
3. Bļoda rīsiem
4. Apakšējā tvaika tilpne
5. Augšējā tvaika tilpne
6. Caurspīdīgais vāciņš
7. Ūdens rezervuārs
8. Gatavošanas rekomendācijas uz korpusa
9. Bāze

H LEÍRÁS

1. 60 perces időmérő
2. Jelzőlámpa
3. Rizstároló csésze
- Alsó gőztartály
4. Felső gőztartály
5. Átlátszó fedő
6. Víztartály
7. A készülékházon található készítési tanácsok
8. Tápegység

D GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Zeitschaltuhr, 60 Minuten
2. Kontrolleuchte
3. Reisschale
4. Niederer Dampfbehälter
5. Oberer Dampfbehälter
6. Transparenter Deckel
7. Wasserbehälter
8. Zubereitungstipps am Gehäuse
9. Station



GB INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

BEFORE FIRST USE

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

INSTANT STEAM FUNCTION

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

HOW TO USE FOOD STEAMER

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

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

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

RICE BOWL

- Place rice or other foods with sauce or liquid in rice bowl. Cover the lid. Plug into wall outlet. Set timer. When time is over, buzzer will ring and indicator light will go out: steamer switched off automatically. Unplug unit and carefully take off bowls.

- Using two/three bowls you can cook different dishes at the same time. Bear in mind, that flavour and smell of all foods must be compatible, because juice and fat blending can spoil the dishes.
- When handling and removing hot components, use POT-HOLDERS to avoid burns from hot steams.

DOUBLE TIER STEAMER

- Place lower bowl on top of drip tray and base. Place the upper bowl on top.

SETTING TIMER

- Maximum 60 minutes.
- Set the timer to the recommended cooking time (steaming times can be adjust as per your experiment). Indicator light turns on.
- Steam comes in 35 seconds if using heating element sleeve.
- The light will turn off when cooking is completed and the timer will give a signal bell.

ALARM FUNCTION

REHEATING: BREAD AND HALF-PREPARED FOOD

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

RICE & GRAINS

- There are many types of rice. Follow specific directions for variety used.
- Accurate measuring of rice and water then combined in rice bowl. Pour specified amount of water in water reservoir. Cover and steam.
- For softer rice, increase 1-2 tablespoons water mixed with rice by the specified amount water on the chart. For firmer rice decrease water mixed with rice by the same amount.
- Check when it should be ready and consistency of rice at minimum time specified for each type, stirring rice at the same time.
- Rice may be seasoned with salt, pepper or butter after steaming.

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

VEGETABLES

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

| Variety | Weight/Or Number Pieces | Approx Time (Minutes) |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Artichokes, Whole | 4 whole tops trimmed | 30-32 |
| Asparagus, Spears, Beans | 1 pound | 12-14 |
| Green/Wax | ½ pound | 12-14 |
| Cut or Whole | 1 pound | 20-22 |

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|-------|
| Beets | 1 pound cut | 25-28 |
| Broccoli, Spears | 1 pound | 20-22 |
| Brussels | 1 pound | 24-26 |
| Sprouts | | |
| Cabbage | 1 pound sliced | 16-18 |
| Celery | ½ pound thinly sliced | 14-16 |
| Carrots | 1 pound thinly sliced | 18-20 |
| Cauliflower-Whole | 1 pound | 20-22 |
| Corn or Cob | 3-5 ears | 14-16 |
| Eggplant | 1 pound | 16-18 |
| Mushrooms, Whole | 1 pound | 10-12 |
| Onions | ½ pound thinly sliced | 12-14 |
| Parsnips | ½ pound | 8-10 |
| Peas | 1 pound shelled | 12-13 |
| Peppers, Whole | Up to 4 medium (not stuffed) | 12-13 |
| Potatoes, Whole- Red | 1 pound-about 6 small | 30-32 |
| Rutabaga | 1 medium diced | 28-30 |
| Spinach | ½ pound | 14-16 |
| Squash | | |
| Summer Yellow and Zucchini | 1 pound sliced | 12-14 |
| Winter Acorn and Butternut | 1 pound | 22-24 |
| Turnips | 1 pound sliced | 20-22 |
| All Frozen Vegetables | 10 oz. | 28-50 |

FISH AND SEAFOOD

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

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

MEAT

| Variety | Weight/Or Number of Pieces | Approx. Time (Minute) |
|-----------|----------------------------|-----------------------|
| Beef | | |
| Chuck | 1 pound | 28-30 |
| Hamburger | 1 pound | 16-18 |
| Meatballs | 1 pound | 22-24 |
| Chicken | 1 pound | |

| | | |
|--------------------|-----------|-------|
| Pieces | (2-4 pcs) | 24-26 |
| Lamb | | |
| Cubes | 1 pound | 26-28 |
| Pork | | |
| Cubes | 1 pound | 26-28 |
| Hot Dogs | 1 pound | 14-18 |
| Pre-Cooked Sausage | 1 pound | 14-18 |

EGGS

| Variety | Weight/Or Number Pieces | Approx. Time (Minute) |
|---|-------------------------|-----------------------|
| In the shell | | |
| Soft-Cooked | 1-12 | 15-18 |
| Hard-Cooked | 1-12 | 19-22 |
| “Eggs-in-a-cup” | | |
| Crack raw egg into custard cup, season with salt pepper and butter or margarine, if desired. | | |
| Soft-Cooked | 1-4 | 10-12 |
| Hard-Cooked | 1-4 | 12-14 |
| Poached | | |
| Step one: Pour 2 cups water in rice bowl. Steam to heat water. | | 7-8 |
| Step two: Crack egg in small bowl, slide into hot water in rice bowl steam until poached. | | 7-8 |
| Scrambled | | |
| Beat 6 eggs together and 2 table spoons milk in rice bowl. Season with salt and pepper. Stir eggs half way, thorough cooking. | | 20-22 |

CLEAN AND CARE

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

STORAGE

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

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.

- Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания и вилкой, после падения или с другими повреждениями. Для проверки и ремонта обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.
- Не касайтесь горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током и поломки прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Перед тем как подключать пароварку к электросети, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может быть поврежден.
- Не допускается использование емкостей пароварки в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.
- Перемещайте пароварку, с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.
- Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь обратно в емкость.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

ФУНКЦИЯ “БЫСТРЫЙ ПАР”

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

РАБОТА

- Установите пароварку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Наливайте в резервуар только чистую воду; не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок. В резервуаре имеются метки максимального и минимального наполнения: уровень воды должен быть между ними.
- Установите поддон для сбора конденсата и паровые емкости на базу.

ВНИМАНИЕ: Не допускайте, чтобы вода в резервуаре опускалась ниже минимального уровня.

- Всегда кладите продукты, которые дольше готовятся (например, более крупные или др.), в нижнюю паровую емкость.

ЧАША ДЛЯ РИСА

- В чашу для риса загрузите рис или другие продукты, добавьте воду, соус, или др. Закройте крышку. Подключите пароварку к электросети. Задайте на таймере время приготовления блюда. По его истечении прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет, и пароварка автоматически выключится. Отключите прибор от электросети и аккуратно снимите паровые емкости.
- Используя две паровые емкости можно одновременно готовить различные блюда, однако, следует иметь в виду, что приготовляемые продукты должны быть совместимы и сочетаться по запаху, поскольку соки и жир из них будут смешиваться и могут испортить блюда.

- Снимая нагретые емкости, входящие в комплект пароварки, будьте осторожны – не обожгитесь горячим паром. Используйте кухонные рукавицы или прихватки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДВУХ ПАРОВЫХ ЕМКОСТЯХ

- Установите на базу питания поддон для сбора конденсата и нижнюю паровую емкость. Поставьте на нее верхнюю емкость.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Таймер позволяет установить максимальное время непрерывной обработки 60 минут.
- Задайте на таймере необходимое время приготовления (рекомендованное или по Вашему опыту). Загорится световой индикатор.
- Если использовать насадку нагревательного элемента, то уже через 35 секунд после включения пароварки образуется пар.
- По истечении заданного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет, и пароварка автоматически выключится.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ ВОДЫ

РАЗОГРЕВ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТОВ

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

РИС И КРУПЫ

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

| Вид риса | Количество | | Время приготовления, (мин.) |
|---|------------|-------------|-----------------------------|
| | Рис | Вода | |
| Коричневый | | | |
| Обычный | ½ чашки | 1 чашка | 42-45 |
| Пропаренный | 1 чашка | 1 ½ чашки | 45-50 |
| Смесь длинного и канадского риса | | | |
| Обычный | 170 г | 1 ½ чашки | 56-58 |
| Быстрого приготовления | 190 г | 1 ¾ чашки | 18-20 |
| Быстрого приготовления | 1 чашка | 1 ½ чашки | 12-15 |
| Белый | | | |
| Обычный | 1 чашка | 1 ½ чашки | 45-50 |
| Длинный | 1 чашка | 1 2/3 чашки | 50-55 |

ОВОЩИ

- Тщательно вымойте овощи. Удалите корешки, и, при необходимости, снимите кожицу.
- Продолжительность приготовления зависит от количества, свежести и предварительной обработки продуктов. При необходимости время приготовления можно изменять.
- Не рекомендуется предварительно размораживать замороженные овощи.
- При приготовлении овощей в чаше для риса, их необходимо накрывать фольгой, чтобы предотвратить попадание излишней влаги.
- Спустя 10-12 минут после начала приготовления замороженные продукты необходимо перемешать.

| Свежие овощи | Вес, г / шт. | Примерное время приготовления, (мин) |
|----------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Целые артишоки | 4 (среднего размера) | 30-32 |
| Спаржа | 450 | 12-14 |

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

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

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

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

МЯСО

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

ЯЙЦА

| Продукт | Вес (г)/кол-во | Примерное время приготовления (минуты) |
|--|----------------|--|
| В скорлупе | | |
| Для варки всмятку | 1-12 штук | 15-18 |
| Для варки вкрутую | 1-12 штук | 19-22 |
| “Яйца в чашке” | | |
| Приготовьте смесь из яиц и молока. Добавьте при необходимости соль, перец, масло или маргарин. | | |
| Для приготовления всмятку | 1-4 | 10-12 |
| Для приготовления вкрутую | 1-4 | 12-14 |
| Яйцо-пашот (яйцо, сваренное без скорлупы в кипятке) | | |
| 1: Налейте 2 чашки воды в чашу для приготовления риса и включите пароварку. | | 7-8 |
| 2: Разбейте яйцо в небольшую чашу. Постепенно влейте его в горячую воду в чаше для приготовления риса и ждите конца приготовления. | | 7-8 |
| Омлет | | |
| Разбейте в чашу для риса 6 яиц и добавьте 2 столовые ложки молока, соль и перец по вкусу. Через 10-12 минут перемешайте яйца. | | 20-22 |

ОЧИСТКА И УХОД

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

ХРАНЕНИЕ

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

- Храните прибор в сухом прохладном месте.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pro zamezení poruch si tento Návod k použití pečlivě přečtete a uschovejte jej jako informační příručku.
- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Nesprávné manipulace se spotřebičem mohou vést k jeho poruchám anebo způsobit škodu na majetku nebo zranění uživatele.
- Používejte pouze v domácnosti v souladu s Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky v případě, že elektrický přístroj nepoužíváte.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a požáru neponořujte přístroj do vody nebo jiných tekutin. Stane-li se takto, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě a než ho budete používat dále se obraťte na Servisní středisko pro kontrolu provozuschopnosti a bezpečnosti.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným síťovým kabelem nebo zástrčkou, a také po tom, co spadl nebo byl poškozen jakýmkoliv jiným způsobem. Pro kontrolu a případnou opravu se obraťte na nejbližší servisní středisko.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Při vytahování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netahejte za kabel.
- Spotřebič musí pevně stát na suchém rovném povrchu. Nestavte spotřebič na horké povrchy, a také v blízkosti zdrojů tepla (například elektrických sporáků), záclon a pod závěsnými policemi.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Nedovolujte, aby děti používaly spotřebič bez dozoru.
- Nesáhejte na horké povrchy.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a poruch spotřebiče používejte výhradně příslušenství z dodávky.
- Než zapojíte parní hrnec do elektrické sítě, naplňte nádobu na vodu. Jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte nádoby parního hrnce v mikrovlnkách, na elektrických nebo plynových sporácích.
- Přenášejte parní hrnec s horkou vodou nebo pokrmem maximálně opatrně.
- Pokud chcete otevřít pokličku parního hrnce za provozu, buďte opatrní, abyste se nepopálili horkou párou. Počkejte až kondenzát z pokličky steče zpátky do nádoby.

PŘÍPRAVA K PROVOZU

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

FUNKCE “RYCHLÁ PÁRA”

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

PROVOZ

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

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

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

MÍSA NA RÝŽI

- V nádobu na rýži dejte rýži nebo jiné pokrmy, přidejte vodu, omáčku nebo jiné. Zavřete pokličku. Zapojte parní hrnec do elektrické sítě. Zvolte na časovém spínači dobu přípravy