

**FOOD STEAMER  
INSTRUCTION MANUAL**

**TRĪSKĀRTĪGS TVAIKA KATLS  
LIETOŠANAS PAMĀCĪBA**

**DAMPFGARER  
GEBRAUCHSANWEISUNG**

**ΠΑΡΗΛΑ ΤΗΝΔΖΕΡΑ  
ΥΠΪΤΒΑΗΕ ΖΑ ΥΠΟΤΡΕΒΑ**

**ELEKTRYCZNY GARNEK  
PAROWY/DO  
GOTOWANIA RYŻU  
INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ  
ΙΝΣΤΡΥΚΤΙΩ Ζ ΕΚΣΠΛΥΑΤΑΚΙΪ**

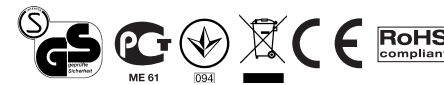
**CUISEUR À VAPEUR  
MODE D'EMPLOI**

**ТРĒХЯРУСНАЯ ПΑΡΟΒΑΡΚΑ  
ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**VAS CU ABURI ETAJAT  
MANUAL DE UTILIZARE**

**3 SKYRIŲ GARŲ PUODAS  
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA**

**TRODELNI APARAT  
ZA KUVANJE NA PARI  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU**



ENGLISH.....	PAGE 2	ROMANESTE.....	PAGINA 14	БЪЛГАРСКИ.....	СТР. 26
DEUTSCH.....	SEITE 5	LIETUVIU K.....	P. 17	УКРАЇНСЬКА.....	СТОР. 29
POLSKI.....	STRONA 8	SCG/CRO/B.I.H. .	STRANA 20	FRANÇAIS.....	PAGE 32
РУССКИЙ.....	СТР. 11	LATVIAN.....	LPP. 23		

Мы ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА  
ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО  
ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ

**TZS FIRST AUSTRIA®**

ТОЛЬКО ПОДЛИННИКИ С ЭТИМ **TZS**

Thank you for buying  
an ORIGINAL Product of

**TZS FIRST AUSTRIA®**

Only GENUINE with this **TZS**

Danke für den Kauf eines  
ORIGINAL Produktes von

**TZS FIRST AUSTRIA®**

Nur ECHT mit diesem **TZS**

## INSTRUCTION MANUAL

### IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use pot-holders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate appliance while empty or without water in the reservoir.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into steamer.
- The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.
- For household use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### SPECIAL INSTRUCTONS

- To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.
- Extension cords may be used, if care is exercised in their use:  
Use extension cord if:

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance
  - the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter or tabled top where it can be pulled by children or trip over
- Do not immerse base unit in water or other liquids.

Read carefully before using your new steamer:

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

### PARTS DESCRIPTION (see picture 1)

- Lid
- Cooking plate
- Rice bowl baskets
- Steam baskets
- Maxi capacity bowl
- Juice collector
- Exterior water refill inlet during cooking
- Interior maximum water level
- On/off light
- Power light
- 60-minute timer
- Turbo Boost
- Touchpad
- Exterior water level gauge

### READ CAREFULLY BEFORE USING YOUR NEW STEAMER

### BEFORE THE FIRST USE

- Check the voltage rating on the base corresponds to the mains voltage in your home.
- Remove any labels or stickers from appliance.
- Thoroughly wash lid, rice bowl, large, middle and small steam bowl, bowladapter, juice tray, and removable ring in warm, soapy water before first use rinse and dry them carefully.
- Wipe the inside of the warm base with a damp cloth.

### TO USE

#### FILLING THE WATER TANK

- Pour the water directly into the water tank, up to the maximum level.
- Place the juice collector on the tank until firmly in place.
- Place the maxi capacity bowl on the juice collector.
- Use fresh cold water with each use and check the water is up to the maximum level.

NOTE: Do not use seasoning or any other liquid other than water in the water tank. Check that there is water in the water tank before using the appliance.

### POSITIONING THE STEAM BASKET(S)

- Place the food in the basket(s).
- Place the basket(s) in the maxi capacity bowl and fold the handle(s) in the notches.
- Put the lid on.

NOTE: So as not to scald you with the steam from the lid, preferably place the steam holes towards the back.

### POSITIONING THE COOKING PLATE

- Use the cooking plate for meals.
- Plate the cooking plate on the maxi capacity bowl.
- Put the lid on.

NOTE: The cooking plate can be used without the maxi capacity bowl. Plate it directly on the juice collector.

### TO COOK RICE

- Put the rice and the water in the rice bowl basket (see the table of cooking times).
- Plate the rice bowl in maxi capacity bowl.

### COOKING WITHOUT BASKETS

For a maxi capacity, you can cook without the baskets.

- Remove the baskets.
- Place food in the maxi capacity bowl.
- Put the maxi capacity bowl on the juice collector.
- Put on either the cooking plate and the lid or just the lid.

### COOKING

#### CHOOSE THE COOKING TIME

- Plug the appliance in.
- Set the timer for recommended cooking times (see table of cooking times).
- The on/off light and the power light comes on and the steam cooking begins.

NOTE: Do not touch the appliance or foods during cooking as they will be hot.

### REMOVING FOOD FROM THE STEAM BASKETS

- Lift the lid by the handle.
- Put the cooking plate on the turned over lid.
- Remove the steam baskets using he handles.
- Serve the food.

NOTE: Use oven gloves when handling the baskets.

### COOKING TABLES

Cooking times are approximate and may vary depending on the size of the food, the space between the food, the amount of food, individual preferences, and the main voltage.

### MEAT- POULTRY

Food	Type	Amount	Cooking Time
Chicken breast (boneless)	Strips	1.1 lbs.	15min.
Chicken breast (boneless)	Whole	1 lb.	17min.
Chicken drumsticks	Fresh	4	36min.
Turkey	Fresh	1 1/4 lbs.	24min.
Pork fillet	Fresh	1 1/3 lbs.	38min.
Lamb steak	Fresh	1.1 lbs.	14min.
Sausages	Fresh	10	6-8min.

### FISH-SHELLFISH

Food	Type	Amount	Cooking Time
Thin fillet of fish	Fresh	1 lb.	10min.
Thin fillet of fish	Frozen	1 lb.	18min.
Thick fillets or steaks	Fresh	14 oz.	15min.
Whole fish	Fresh	1 1/4 lbs.	25min.
Mussels	Fresh	2 lbs	15-20min.
Shrimp	Fresh	7 oz.	5min.
Scallops	Fresh	3 1/2 oz.	5min.

### RICE-PASTA-CHREALS

Food	Amount	Water Qty.	Cooking Time
White Rice	3/4 cup	1 1/4 cup	30-35min.
Basmati Rice	3/4 cup	1 1/4 cup	30-35min.
Couscous	1 cup	1 1/2 cup	23min.**
Pasta (spaghetti)	1 cup	1 3/4 cup	20-25min.***

\*\* Soak couscous for 5min. in boiling water before cooking.

\*\*\* Use boiling water & stir halfway through cooking pasta.

### FRUITS

Food	Type	Amount	Cooking Time
Bananas - Whole	Fresh	3	10min.
Apples - Quartered	Fresh	4	12min.
Pears - Whole of halved	Fresh	5	20min.

### OTHER FOOD

Food	Type	Amount	Cooking Time
Eggs	Hard boiled	6	12min.
Eggs	Soft boiled	6	8min.

### VEGETABLES

Food	Type	Amount	Cooking Time
Artichoke	Fresh	3	43min.
Asparagus	Fresh	1 1/4 lbs	17min.
Broccoli - cut into florets	Fresh	14 oz.	18min.
Broccoli	Frozen	14 oz.	12min.
Celery - in cubes or slices	Fresh	12 oz.	22min.
Mushrooms Small whole or cut in quarters	Fresh	1 lb.	12min.
Cabbage - sliced	Fresh	1 1/4 lbs.	22min.
Spinach - toss halfway through cooking	Fresh	10 oz.	13min.
Spinach	Frozen	10 oz.	15min.

Food	Type	Amount	Cooking Time
Green Beans	Fresh	1 lb.	30min.
Green Beans	Frozen	1 lb.	25min.
Carrots – thinly sliced	Fresh	1 lb.	15min.
Corn on the cob	Fresh	1 lb.	40min.
Beans	Frozen	1 lb.	15min.
Leeks – thinly sliced	Fresh	1 lb.	30min.
Sweet peppers	Fresh	10 oz.	15min.
Peas	Fresh	14 oz.	20min.
Peas	Frozen	14 oz.	20min.
New potatoes (whole)	Fresh	1 1/4 lbs.	40-45min.
Potatoes – sliced or cubed	Fresh	1 1/4 lbs.	20min.

## TO CARE AND CLEAN

Unplug cord from outlet before cleaning, allow steamer to cool. Never immerse the base, cord and plug in water.

- Pour away excess liquid from the juice tray and the water reservoir.
- Wash lid, steam bowls, bowl adapter rice, bowl and juice tray in hot, soapy water, rinse and dry all parts or wash on top rack of dishwasher.
- Clean reservoir with soapy water then wipe with damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners.
- The small steaming bowl and the rice bowl can be stored inside the middle steam bowl, and the middle steam bowl can be stored inside the large steam bowl with the lid on top of all three.
- In hard water areas, the scale may build up on the heating element. If scale allowed to accumulate, the steam could go off before the food is cooked. So, after 7-10 uses pour 3 cups clear vinegar into the water reservoir then fill water up to HI level. Do not place lid, steaming bowl, rice bowl & drip tray in this procedure.
- Plug in and set timer up to 20 minutes. When the timer ring, unplug cord from outlet. Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use the cold water to rinse the water reservoir several times.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Input Voltage:	220-240V AC
Frequency:	50Hz
Wattage:	850-950W

## BENUTZERHANDBUCH

### WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten Sie immer grundlegende, wie auch folglich genannte, Sicherheitsvorschriften beachten:

- Lesen sie bitte alle Anleitungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie beim Abnehmen des Deckels oder beim Anfassen heißer Teile Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Kabel, den Stecker oder die Basiseinheit von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern, um sich vor einem elektrischen Schlag zu schützen.
- Strenge Aufsicht ist erforderlich, wenn eines der Geräte von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie einzelne Teile aufsetzen oder abnehmen. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Kabel oder Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht mehr funktionsgerecht arbeitet oder auf irgendeine Art und Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich für Untersuchungen, Reparaturen oder Einstellungen an eine autorisierte Servicestelle.
- Verwenden Sie das Gerät nicht draußen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Schrankecken hängen oder auf heißen Oberflächen liegen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist oder kein Wasser im Reservoir hat.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder in heizende Öfen.
- Seien Sie extrem vorsichtig, wenn Sie das Gerät mit heißem Essen oder Wasser oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die dafür vorgesehenen Zwecke.
- Heben und öffnen Sie den Deckel vorsichtig, um Verbrühungen zu vermeiden und um das Wasser in den Dampfkochtopf tropfen zu lassen.
- Der Gebrauch anderer als von diesem Gerätehersteller empfohlener Zusatzteile kann gefährlich sein.
- Nur für den Heimgebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

### BESONDERE ANWEISUNGEN

- Um eine Überlastung des Stromnetzes zu vermeiden, verwenden Sie in dem gleichen Stromkreis kein anderes Gerät mit hoher Wattleistung.
- Falls Sie ein längeres abnehmbares Stromkabel oder eine Verlängerungsschnur verwenden, dann beachten Sie bitte die ausgewiesene elektrische Belastbarkeit des Gerätes. Verlegen Sie das längere Kabel so, dass es nicht von Schränken oder Tischen herunterhängt, damit niemand aus Versehen darüber stolpert und Kinder nicht daran ziehen können.
- Stellen Sie die Basiseinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

BITTE BEHALTEN SIE DIESE ANLEITUNGEN IMMER IN ERINNERUNG.

### ERLÄUTERUNG DER EINZELTEILE

(siehe Abb. 1)

1. Deckel
2. Kochplatte
3. Reisschüssel
4. Korbeinsatz
5. Schüssel mit großem Fassungsvermögen
6. Auffangschüssel für den Saft
7. Externer Wassereinlaß zum Nachfüllen von Wasser während des Kochens
8. Maximaler, interner Wasserstand
9. Kontrolllampe ein/aus
10. Betriebsanzeige
11. 60-Minuten Timer
12. Turbo Boost
13. Touchpad
14. Externe Wasserstandanzeige

LESEN SIE DIE ANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH IHRES DAMPFKOCHTOPFES BITTE SORGFÄLTIG DURCH.

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Gerätes ausgewiesene Spannung mit der Netzspannung bei Ihnen zu Hause übereinstimmt.
- Entfernen Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
- Waschen Sie den Deckel, die Reisschüssel, die große, mittlere und kleine Garschüssel, das Anpassungsteil für die Schüsseln, das Soßentablett und den abnehmbaren Ring vor dem ersten Gebrauch gründlich in warmen Seifenwasser; spülen und trocknen Sie alles vorsichtig ab.

- Wischen Sie die Innenseite der warmen Basiseinheit mit einem feuchten Tuch aus.

## GEBRAUCH

### WASSERTANK FÜLLEN

- Füllen Sie das Wasser direkt in den Wassertank bis zur maximalen Anzeige.
- Setzen Sie die Auffangschüssel auf den Wassertank, bis diese einrastet.
- Setzen Sie die Schüssel mit dem großen Fassungsvermögen auf die Auffangschüssel.
- Verwenden Sie für jeden Kochvorgang frisches Wasser und vergewissern Sie sich, dass das Wasser bis zur maximalen Anzeige reicht.

**HINWEIS:** Geben Sie keine Würzmittel oder andere Flüssigkeiten als Wasser in den Wassertank. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts, dass Wasser im Wassertank ist.

### KORBEINSÄTZE ANBRINGEN

- Legen Sie die Lebensmittel in den oder die Körbe.
- Setzen Sie die Körbe in die Schüssel mit dem großen Fassungsvermögen und klappen Sie die Griffe in den Einkerbungen ein.
- Schließen Sie den Deckel.

**HINWEIS:** Positionieren Sie die Dampföffnungen des Deckels an der Rückseite, so dass Sie sich nicht verbrennen.

### KOCHPLATTE ANBRINGEN

- Verwenden Sie die Kochplatte für Speisen.
- Setzen Sie die Kochplatte auf die Schüssel mit dem großen Fassungsvermögen.
- Schließen Sie den Deckel.

**HINWEIS:** Die Kochplatte kann auch ohne die große Schüssel verwendet werden. Setzen Sie die Platte direkt auf die Auffangschüssel.

### REIS KOCHEN

- Geben Sie Reis und Wasser in die Reisschüssel (siehe Tabelle mit den Kochzeiten).
- Setzen Sie die Reisschüssel in die Schüssel mit dem großen Fassungsvermögen.

### OHNE KORBEINSÄTZE KOCHEN

Für maximale Kapazität, kochen Sie ohne die Korbeinsätze.

- Nehmen Sie die Körbe heraus.
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel mit dem großen Fassungsvermögen.
- Setzen Sie diese Schüssel dann auf die Auffangschüssel.
- Setzen Sie die Kochplatte und den Deckel drauf, oder nur den Deckel.

## KOCHEN

### KOCHZEIT EINSTELLEN

- Schließen Sie das Gerät an.
- Stellen Sie mit dem Timer die entsprechende Kochzeit ein (siehe Tabelle mit den Kochzeiten).
- Die Kontrolllampe und die Betriebsanzeige leuchten auf und das Gerät beginnt zu kochen.

**HINWEIS:** Gerät und Speisen während des Kochens nicht berühren, da diese sehr heiß sind.

### LEBENSMITTEL AUS DEN KORBEINSÄTZEN NEHMEN

- Heben Sie den Deckel am Griff an.
- Setzen Sie die Kochplatte auf den umgedrehten Deckel.
- Nehmen Sie die Körbe an den Griffen heraus.
- Servieren Sie die Speisen.

**HINWEIS:** Tragen Sie beim Umgang mit den Körben Ofenhandschuhe.

## KOCHTABELLEN

Die Kochzeiten sind geschätzte Werte und von der Größe der Lebensmittel, den Lebensmittelabständen, der Menge, Ihren eigenen Vorlieben und der Netzspannung abhängig.

### FLEISCH - GEFLÜGEL

Lebensmittel	Typ	Menge	Kochzeit
Hühnchenbrust (ohne Knochen)	Streifen	0,5kg	15min.
Hühnchenbrust (ohne Knochen)	Ganz	0,45kg	17min.
Hühnchenkeulen	Frisch	4	36min.
Truthahn	Frisch	0,57kg	24min.
Schweinefilet	Frisch	0,6kg	38min.
Lammsteak	Frisch	0,5kg	14min.
Würstchen	Frisch	10	6-8min.

### FISCH - SCHALENTIERE

Lebensmittel	Typ	Menge	Kochzeit
Dünnes Filet od. Fisch	Frisch	0,45kg	10min.
Dünnes Filet od. Fisch	Gefroren	0,45kg	18min.
Dickes Filet od. Steak	Frisch	435,4g	15min.
Ganzer Fisch	Frisch	0,57kg	25min.
Muscheln	Frisch	0,9kg	15-20min.
Garnelen	Frisch	217,7g	5min.
Jakobsmuscheln	Frisch	1,59kg	5min.

## REIS-NUDELN-GETREIDE

Lebensmittel	Menge	Wasser	Kochzeit
Weißer Reis	3/4 Ta.*	1 1/4 Ta.	30-35min.
Basmati-Reis	3/4 Ta.	1 1/4 Ta.	30-35min.
Couscous	1 Ta.	1 1/2 Ta.	23min.**
Nudeln (Spaghetti)	1 Ta.	1 3/4 Ta.	20-25min.***

\* Ta. = Tasse(n)

\*\* Couscous vor dem Kochen 5min. in heißem Wasser aufquellen lassen.

\*\*\* Kochendes Wasser verwenden & die Nudeln nach der Hälfte der Zeit umrühren.

## OBST

Lebensmittel	Typ	Menge	Kochzeit
Bananen - ganz	Frisch	3	10min.
Äpfel - geviertelt	Frisch	4	12min.
Birnen - ganz oder halb	Frisch	5	20min.

## ANDERE LEBENSMITTEL

Lebensmittel	Typ	Menge	Kochzeit
Eier	hart	6 gekocht	12min.
Eier	weich	6 gekocht	8min.

## GEMÜSE

Lebensmittel	Typ	Menge	Kochzeit
Artischocke	Frisch	3	43min.
Spargel	Frisch	0,57kg	17min.
Broccoli - in Röschen geteilt	Frisch	435,4g	18min.
Broccoli	Frisch	435,4g	12min.
Sellerie - in Würfeln oder Streifen	Frisch	373,2g	22min.
Pilze - ganz (klein) oder geviertelt	Frisch	0,45kg	12min.
Kohlkopf - geschnitten	Frisch	0,57kg	22min.
Spinat - nach der Hälfte der Kochzeit schütteln	Frisch	311g	13min.
Spinat	Gefroren	311g	15min.
Grüne Bohnen	Frisch	0,45kg	30min.
Grüne Bohnen	Gefroren	0,45kg	25min.
Möhren - dünn geschnitten	Frisch	0,45kg	15min.
Maiskolben	Frisch	0,45kg	40min.
Bohnen	Gefroren	0,45kg	15min.
Lauch - dünn geschnitten	Frisch	0,45kg	30min.
Süßer Paprika	Frisch	311g	15min.
Erbsen	Frisch	434,4g	20min.
Erbsen	Gefroren	434,4g	20min.
Neue Kartoffeln (ganz)	Frisch	0,57kg	40-45min.
Kartoffeln - geschnitten oder gewürfelt	Frisch	0,57kg	20min.

## AUFBEWAHRUNG UND REINIGUNG

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Kocher vor dem Reinigen abkühlen. Tauchen Sie die Basiseinheit, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser.

- Schütten Sie übrig gebliebene Flüssigkeiten des Soßentablets oder Wasserreservoirs weg.
- Waschen Sie den Deckel, die Garschüssel, das Anpassungsteil, die Reisschüssel und das Soßentablett in heißem Seifenwasser; spülen und trocknen Sie alle Teile ab. Oder waschen Sie alles auf der oberen Ablage in der Geschirrspülmaschine.
- Reinigen Sie das Reservoir mit Seifenwasser und wischen Sie es anschließend mit einem feuchten Tuch aus.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger.
- Die kleine Garschüssel und die Reisschüssel können in der mittleren Garschüssel und diese wiederum kann in der großen Garschüssel aufbewahrt werden; setzen Sie den Deckel oben drauf.
- In Gegenden mit hartem Wasser kann sich auf der Heizeinheit eine Art Kalkschicht bilden. Wenn Sie diese Schicht wachsen lassen, kann es passieren, dass noch vor Ende des Kochens der Dampf ausgeht. Geben Sie nach 7-10 Nutzungen 3 Tassen klaren Essig in das Wasserreservoir und füllen Sie dann Wasser bis zur Marke HI hinzu. Verwenden Sie bei dieser Prozedur weder den Deckel, noch die Garschüssel, die Reisschüssel oder das Soßentablett.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Zeitschalter auf 20 Minuten. Wenn der Signalton ertönt, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Wasserreservoir leeren. Spülen Sie das Wasserreservoir mehrere Male mit kaltem Wasser aus.

## TECHNISCHE BESONDERHEITEN:

Spannung: 220-240V AC  
 Frequenz: 50Hz  
 Wattleistung: 850-950W

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas eksploatacji urządzenia elektrycznego, należy zawsze stosować się do podstawowych zasad bezpieczeństwa, włącznie z następującymi:

- Proszę przeczytać wszystkie instrukcje.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używaj rączek podczas zdejmowania pokrywki, lub obchodzenia się z gorącymi pojemnikami, aby uniknąć poparzenia parą.
- Aby uniknąć porażenia elektrycznego, nie zanurzaj kabla, wtyczki, lub podstawy w wodzie, ani innych płynach.
- Należy zachowywać szczególną uwagę, gdy urządzenie jest używane przez, lub w pobliżu dzieci.
- Odłącz od zasilania, gdy urządzenie nie jest używane. Odłącz zasilanie przed nałożeniem, lub zdjęciem części, oraz pozwól urządzeniu ostygnąć przed czyszczeniem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nieprawidłowo działa, lub jeśli zostało uszkodzone w inny sposób. Zwróć urządzenie do autoryzowanego serwisu do sprawdzenia, naprawy, lub dostrojenia.
- Nie używaj na zewnątrz.
- Nie pozwól zwiśać kablowi nad krawędzią stołu lub blatu, nie dotykaj gorących powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, gdy jest puste, lub gdy brak wody w pojemniku.
- Nie umieszczaj na, lub w pobliżu kuchenki gazowej, lub elektrycznej, lub nagrzanego piekarnika.
- Podczas przesuwania urządzenia, gdy jest w nim gorąca żywność, woda, lub inne gorące płyny, należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie używaj urządzenia do czynności innych, niż zostało zaprojektowane.
- Ostrożnie unieś i otwórz pokrywkę, unikając poparzenia i pozwalając wodzie kapać do garnka.
- Używanie akcesoriów nie zalecanych przez producenta tego urządzenie może spowodować zagrożenie.
- Tylko do użytku domowego.
- Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

## INSTRUKCJE SPECJALNE

- Aby uniknąć przeładowania obwodu, nie używaj innego urządzenia o wysokiej mocy na tym samym obwodzie.
- Jeśli używany jest przedłużacz, powinien być zgodny ze zmianowością urządzenia. Przedłużacz powinien być tak ułożony, by nie zwisał się z blatu lub stołu, oraz by nie mógł być pociągnięty przez dzieci, lub spowodować potknięcia.
- Nie zanurzaj podstawy w wodzie, ani innych płynach.

PROSZĘ ZACHOWAĆ TE INSTRUKCJE

### OPIS CZĘŚCI (patrz rys. 1)

1. Pokrywa
2. Płyta do gotowania
3. Miseczka z koszyczkami na ryż
4. Koszyki parowe
5. Zbiornik dużej pojemności
6. Pojemnik na sok
7. Zewnętrzny wlot uzupełniania wody podczas gotowania
8. Maksymalny poziom wody wewnątrz
9. Lampka wł./wył.
10. Lampka zasilania
11. Timer 60-minutowy
12. Turbo Boost
13. Panel dotykowy
14. Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody

PROSZĘ UWAGNIE PRZECZYTAĆ PRZED UŻYCIEM GARNKA

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Sprawdź, czy napięcie na podstawie odpowiada temu w Twoim domu.
- Usuń wszelkie naklejki i etykiety z urządzenia.
- Dokładnie umyj pokrywę, miskę na ryż, miski do gotowania na parze, łącznik misek, tacę na sok i usuwalny pierścień w ciepłej, wodzie z mydłem przed pierwszym użyciem, następnie wytrzyj i ostrożnie wysusz.
- Wytrzyj wewnątrz podstawy grzejącej wilgotną szmatką.

### UŻYWANIE

#### NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

- Wlej wodę bezpośrednio do zbiornika, do wskaźnika poziomu maksymalnego.
- Na zbiorniku umieść pojemnik na sok, zwracając uwagę, czy pojemniki ściśle do siebie przylegają.
- Umieść zbiornik dużej pojemności na pojemniku na sok.
- Zawsze używaj świeżej, zimnej wody i sprawdzaj, czy jej poziom sięga poziomu maksymalnego.

UWAGA: Do zbiornika na wodę nie wsypuj przypraw, ani nie wlewaj innych płynów niż woda. Przed użyciem urządzenia sprawdź, czy woda znajduje się w zbiorniku na wodę.

### UMIESZCZANIE KOSZYCZKA(-ÓW) PAROWYCH

- Umieść żywność w koszyczkach.
- Umieść koszyczek(-ki) w zbiorniku dużej pojemności i złóż ich rączki korzystając z nacięć.
- Załóż pokrywę.

UWAGA: Aby nie ulec oparzeniu parą zbierającą się pod pokrywą, dobrze jest ułożyć ją tak, aby otwory parowe znalazły się z tyłu.

### UMIESZCZANIE PŁYTY DO GOTOWANIA

- Płyty używaj do podgrzewania posiłków.
- Umieść płytę do gotowania na zbiorniku dużej pojemności.
- Załóż pokrywę.

UWAGA: Płytę do gotowania stosować można bez zbiornika dużej pojemności. W takiej sytuacji należy umieścić ją na pojemniku na sok.

### GOTOWANIE RYŻU

- Umieść ryż i wodę w miseczce z koszyczkiem na ryż (w tabeli znajdziesz informacje o czasie gotowania).
- Umieść miseczkę na ryż w zbiorniku dużej pojemności.

### GOTOWANIE BEZ KOSZYCZKÓW

Aby zmaksymalizować pojemność możesz gotować bez użycia koszyczków.

- Zdejmij koszyczki.
- Umieść żywność w zbiorniku dużej pojemności.
- Umieść zbiornik dużej pojemności na pojemniku na sok.
- Załóż płytę do gotowania i pokrywę, lub samą pokrywę.

### GOTOWANIE

#### WYBIERZ CZAS GOTOWANIA

- Podłącz zasilanie urządzenia.
- Ustaw timer na zalecany czas gotowania (patrz tabela czasów gotowania).
- Lampka wł./wył i lampka zasilania zaświecą się i rozpocznie się gotowanie na parze.

UWAGA: Nie dotykaj urządzenia ani żywności podczas gotowania, ponieważ są bardzo gorące.

### WYJMOWANIE ŻYWNOCI Z KOSZYCZKÓW DO GOTOWANIA NA PARZE

- Zdejmij pokrywę podnosząc ją za rączkę.
- Umieść płytę do gotowania na odwróconej pokrywie.

- Zdejmij koszyczki do gotowania na parze korzystając z rączek.
- Podaj gotowe danie.

UWAGA: Koszyczki przenoś używając ochronnych rękawic kuchennych.

## TABELE GOTOWANIA

Czasy gotowania podano w przybliżeniu, mogą one być inne, w zależności od wielkości produktów, odległości pomiędzy nimi, ilości żywności, indywidualnych preferencji oraz napięcia sieciowego.

### MIĘSO - DRÓB

Produkt żywnościowy	Typ	Ilość	Czas
Pierś kurczaka (bez kości)	Paski	1,1 lb	15min.
Pierś kurczaka (bez kości)	Cała	1 lb	17min.
Pałka z kurczaka	Świeże	4	36min.
Indyk	Świeży	1 1/4 lb	24min.
Filet wieprzowy	Świeży	1 1/3 lb	38min.
Stek barani	Świeży	1,1 lb	14min.
Kielbasa	Świeża	10	6-8min.

### RYBY - OWOCE MORZA

Produkt żywnościowy	Typ	Ilość	Czas
Cienki filet lub ryba	Świeży	1 lb	10min.
Cienki filet lub ryba	Mrożony	1 lb	18min.
Gruby filet lub steki	Świeży	14 oz	15min.
Cała ryba	Świeży	1 1/4 lb	25min.
Małże	Świeże	2 lb	15-20min.
Krewetka	Świeża	7 oz	5min.
Przegrzebki	Świeże	3 1/2 oz	5min.

### RYŻ - MAKARON – PŁATKI

Produkt	Ilość	Ilość wody	Czas
Ryż biały	3/4 ku.*	1 1/4 ku.	30-35min.
Ryż Basmati	3/4 ku.	1 1/4 ku.	30-35min.
Kuskus	1 ku.	1 1/2 ku.	23min.**
Makarony (spaghetti)	1 ku.	1 3/4 ku.	20-25min.***

\* ku. = kubka/kubek

\*\* Przed gotowaniem, Kuskus należy moczyć przez 5min. we wrzącej wodzie.

\*\*\* Użyj wrzącej wody i zamieszaj po upłynięciu połowy czasu.

### OWOCE

Produkt	Typ	Ilość	Czas
Banany – Całe	Świeże	3	10min.
Jabłka – Cwiartki	Świeże	4	12min.
Gruszki – Całe/ połówki	Świeże	5	20min.

## INNE PRODUKTY

Produkt	Typ	Ilość	Czas
Jajka	Na twardo	6	12min.
Jajka	Na miękko	6	8 min

## WARZYWA

PRODUKT	Typ	Ilość	Czas gotowania
Karczoch	Świeży	3	43min.
Szparag	Świeży	1 1/4 lb	17min.
Brokuł – pokrojony na różyczki	Świeży	14 oz	18min.
Brokuł	Mrożony	14 oz	12min.
Seler – kostka lub plastry	Świeży	12 oz	22min.
Grzyby – małe całe lub krojone w ćwiartki	Świeże	1 lb	12min.
Kapusta – plastry	Świeża	1 1/4 lb	22 min
Szpinak – przemieszać w połowie gotowania	Świeży	10 oz	13min.
Szpinak	Mrożony	10 oz	15min.
Fasolka	Świeża	1 lb	30min.
Fasolka	Mrożona	1 lb	25min.
Marchewka – cienkie plasterki	Świeża	1 lb	15min.
Kukurydza – kolba	Świeża	1 lb	40min.
Fasola	Mrożona	1 lb	15min.
Por – cienkie plastry	Świeży	1 lb	30min.
Słodka papryka	Świeża	10 oz	15min.
Groszek	Świeży	14 oz	20min.
Groszek	Mrożony	14 oz	20 min
Młode ziemniaki (całe)	Świeże	1 1/4 lb	40-45min.
Ziemniaki – plastry lub kostka	Świeże	1 1/4 lb	20min.

## DBANIE I CZYSZCZENIA

Odłącz kabel z gniazdka. Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć, nigdy nie zanurzaj podstawy, kabla, ani wtyczki w wodzie.

- Wylej nadwyżkę wody z tacy na sok i pojemnika na wodę.
- Myj pokrywkę, miski, łącznik misek, miskę na ryż i tackę na sok w gorącej wodzie z mydłem, susz i wycieraj wszystkie części. Możesz też myć na górnej półce zmywarki do naczyń.
- Czyść pojemnik na wodę wodą z mydłem, następnie wytrzyj wilgotną szmatką.
- Nie używaj ściernych substancji czyszczących.
- Mała miska do gotowania i miska na ryż mogą być przechowywane w średniej misce, a ta w dużej misce z pokrywką na wszystkich trzech.
- Przy twardej wodzie na elemencie grzewczym może gromadzić się kamień. Jeśli pozwoli się na jego gromadzenie, para może uciekać, zanim jedzenie będzie ugotowane. W związku z tym po 7 - 10 razach wlej 3 filiżanki octu do pojemnika na wodę, następnie wypełnij wodą i ustaw poziom WYSOKI (Hi). Nie używaj przykrywk, misek, ani tacy podczas tej czynności.
- Podłącz i ustaw zegar na 20 minut, kiedy czasomierz brzęknie, odłącz zasilanie i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przed opróżnieniem pojemnika na wodę. Użyj zimnej wody do kilkukrotnego wytarcia pojemnika.

## CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

Napięcie: 220-240V AC  
 Częstotliwość: 50Hz  
 Moc: 850-950W

## RUKOWODSTWO PO EKSPLOATACJI

## MERY PREDOSTOROZHNOСТИ

При использовании электрического прибора всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, которые включают в себя следующие:

- Прочитайте все инструкции.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Во избежание ожогов от пара используйте прихватки, когда снимаете крышку или берёте горячие контейнеры.
- Для защиты от поражения электрическим током не допускайте погружения шнура, штекера или базы в воду и иные жидкости.
- Когда прибор используется детьми или рядом с ними, необходим строгий контроль.
- Выключайте прибор из розетки, когда он не используется. Отключайте прибор при установке или отсоединении деталей; перед чистой дайте прибору остыть.
- Не используйте прибор при повреждении шнура или вилки, неисправности прибора или каких-либо его повреждениях. Верните прибор в сертифицированный сервисный центр для экспертизы, ремонта или настройки.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не допускайте перегиба шнура через край стола или прилавка, или соприкосновения с горячими поверхностями.
- Не используйте прибор, когда резервуар для воды пуст.
- Не размещайте прибор на или рядом с горячей газовой или электрической горелкой или с разогретой печью.
- Необходимо соблюдать особые меры предосторожности при перемещении прибора, содержащего горячую пищу, воду или иные горячие жидкости.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Крышку поднимайте и открывайте аккуратно, чтобы избежать ожогов, дайте воде стечь в пароварку.
- Использование вспомогательных приспособлений, не рекомендованных производителем данного прибора, может быть опасным.
- Только для домашнего пользования.
- Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными

возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.

- Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.
- СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИСТРУКЦИИ**
- Во избежание перегрузки сети, не используйте одновременно другой прибор с высокой потребляемой мощностью в той же сети.
  - Если вы используете более длинный съёмный шнур или удлинитель, его электрические параметры должны соответствовать указанным ниже характеристикам. Удлиненный шнур не должен свисать с прилавка или стола, где за него могут потянуть дети, или непреднамеренно сбросить.
  - Не допускайте погружения базы в воду и иные жидкости.

## СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (см. рис. 1)

1. Крышка
2. Противень
3. Корзинка для варки риса
4. Паровая корзинка
5. Чаша максимальной емкости
6. Сборник сока
7. Внешняя горловина для заливки воды в процессе готовки
8. Внутренний максимальный уровень воды
9. Индикатор Вкл/Выкл
10. Индикатор сети
11. 60-минутный таймер
12. Ускоритель процесса
13. Сенсорная панель
14. Внешний индикатор уровня воды

## ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Проверьте соответствие номинального напряжения базы напряжению сети в вашем доме.
- Удалите с прибора все этикетки и наклейки.
- Перед первым использованием тщательно промойте крышку, чашу для риса, большую паровую корзину, среднюю паровую корзину, малую паровую корзину, разделитель паровых

корзин, поддон для сбора сока и съемное кольцо в тёплой мыльной воде и аккуратно вытрите.

- Протрите нагревательную базу изнутри влажной тряпкой.

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

#### ЗАПОЛНЕНИЕ ВОДЯНОГО БАКА

- Заливайте воду непосредственно в бак до максимального уровня.
- Плотно установите сборник сока наверху на бак.
- Установите чашу максимальной емкости на сборник сока.
- При каждой готовке используйте чистую холодную воду и заливайте до максимального уровня.

Примечание: Для готовки используйте только воду и никаких других жидкостей. Перед включением проверяйте наличие воды в баке.

#### УСТАНОВКА ПАРОВЫХ КОРЗИН

- Заложите продукт в корзину (ы).
- Установите корзину(ы) в чашу максимальной емкости и откиньте рукоятки в углубления.
- Установите крышку.

Примечание: Чтобы не обжечься паром, крышку устанавливайте паровыми отверстиями назад.

#### УСТАНОВКА ПРОТИВНЯ

- Противень используется для приготовления пищи.
- Установите противень на чашу максимальной емкости.
- Установите крышку.

Примечание: Противень можно использовать без чаши максимальной емкости. Тогда он устанавливается прямо на сборник сока.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

- Заложите рис и залейте воду в корзинку приготовления риса (см. таблицу времени приготовления).
- Поместите корзину для приготовления риса в чашу максимальной емкости.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ БЕЗ КОРЗИН

Для достижения большего объема можно готовить без корзин.

- Снимите корзины.
- Заложите продукты в чашу максимальной емкости.
- Установите чашу максимальной емкости на сборник сока.

- Сверху установите либо противень и крышку, либо только крышку.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

#### ВЫБОР ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Подключите пароварку к сети.
- Установите таймер рекомендуемое время (см.таблицы времени приготовления).
- Загорится индикатор сети и ВКЛ/Выкл и процесс приготовления начнется.

Примечание: Не прикасайтесь к пароварке или продуктам во время приготовления, так как они горячие.

#### ВЫЕМКА ГОТОВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ КОРЗИН

- Откройте крышку за ручку.
- Снимите противень на опрокинутую крышку.
- Снимите паровые корзинки, пользуясь ручками.
- Разложите и подайте приготовленные продукты.

Примечание: При снятии корзинок пользуйтесь кухонными рукавицами.

### ТАБЛИЦЫ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данные времена являются приблизительными ,зависят от количества продуктов, плотности укладки, размера, индивидуальных предпочтений, напряжения сети.

#### МЯСО-ПТИЦА

Продукт	Вид	Кол-во	Время
Кур. грудки (без костей)	Полоски	450гр	15мин.
Кур. грудки (без костей)	Целая	450гр	17мин.
Кур. ножки	Свежие	4	36мин.
Индейка	Свежая	560гр	24мин.
Свиное филе	Свежее	580гр	38мин.
Баранина	Свежая	500гр	14мин.
Сосиски	Свежие	10	6-8мин.

#### МОРЕПРОДУКТЫ

Продукт	Вид	Кол-во	Время
Рыбное филе тонк.	Свежее	450гр	10мин.
Рыбное филе тонк.	Морож.	450 гр.	18мин.
Толстое филе	Свежее	400гр	15мин.
Целая рыба	Свежая	560гр	25мин.
Мидии	Свежие	900гр	15-20мин.
Креветки	Свежие	200гр	5мин.
Гребешки	Свежие	100гр	5мин.

#### РИС-МАКАРОНЫ-ЗЕРНОВЫЕ

Продукт	Кол-во	Кол. воды	Время
Белый рис	¾ ча.*	1 ¼ ча.	30-35мин.
Рис Басмати	¾ ча.	1 ¼ ча.	30-35мин.
Кускус	1 ча.	1 ½ ча.	23мин**
Спагетти	1 ча.	1 ¾ ча.	20-25мин***

\* ча. = чашки/часка

\*\* Кускус 5мин. Предварительно проварить

\*\*\* Пользуйте кипящую воду, и помешать посреди готовки

#### ФРУКТЫ

Продукт	Вид	Кол-во	Время
Бананы-целые	Свежие	3	10мин.
Яблоки-четвертинки	Свежие	4	12мин.
Персики – целые или пол.	Свежие	5	20мин.

#### ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ

Продукт	Вид	Кол-во	Время
Яйца	Вкрутую	6	12мин.
Яйца	В мешочек	6	8мин.

#### ОВОЩИ

Продукт	Вид	Кол-во	Время
Артишоки	Свежие	3	43мин.
Спаржа	Свежая	560гр	17мин.
Брокколи-нарезанная (цветочками)	Свежая	400гр	18мин.
Брокколи	Морож.	400гр	12 мин.
Сельдерей-кубиками или ломтиками	Свежий	350гр	22 мин.
Грибы-маленькие или нарезанные	Свежие	450гр	12мин.
Капуста кочанная ломтиками	Свежая	560гр	22мин.
Шпинат-подкинуть среди готовки	Свежий	300гр	13мин.
Шпинат	Морож.	300гр	15мин.
Зеленые бобы	Свежий	450гр	30мин.
Зеленые бобы	Морож.	450гр	25мин.
Морковь тонко порезанная	Свежая	450гр	15мин.
Кукуруза в початках	Свежая	450гр	40мин.
Бобы	Морож.	450гр	15мин.
Порей тонко нарезанный	Свежий	450гр	30мин.
Сладкий перец	Свежий	300гр	15мин.
Горох	Свежий	400гр	20мин.
Горох	Морож.	400гр	20мин.
Свежий картофель (целиком)	Свежий	560гр	40-45мин.
Картофель – ломтиками и кубиками	Свежий	560гр	20мин.

### ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Выньте штекер из розетки. Перед чисткой дайте пароварке остыть. Никогда не погружайте в воду базу, шнур и штекер.

- Вылейте лишнюю жидкость из поддона для сбора сока и резервуара для воды.
- Промойте крышку, паровые корзины, разделитель паровых корзин, чашу для риса и поддон для сбора сока в горячей, мыльной воде, прополощите и вытрите насухо все детали. Или промойте на верхней полке посудомоечной машины.
- Очистите резервуар с помощью мыльной воды, затем протрите влажной тряпкой.
- Не используйте абразивные чистящие средства.
- Малую паровую корзину и чашу для риса можно хранить внутри средней паровой корзины, а среднюю паровую корзину можно хранить внутри большой паровой корзины, закрыв её крышкой.
- В областях с жёсткой водой на нагревательном элементе может образовываться известковый налёт. Если допустить накопление известкового налёта, пар может выходить до того, как пища приготовится. Поэтому после 7-10 использований, налейте 3 чашки чистого уксуса в резервуар для воды и заполните его водой до максимального уровня. Во время этой процедуры не устанавливайте крышку, паровые корзины, чашу для риса и поддон для сбора сока.
- Подключите прибор и установите таймер на 20 минут, когда прозвучит звуковой сигнал, выньте штекер из розетки. Дайте прибору полностью остыть до того, как вылить воду из резервуара. Несколько раз промойте резервуар холодной водой.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Входное напряжение: 220-240В

(переменный ток)

Частота: 50Гц

Мощность: 850-950Вт

Срок службы прибора не менее 3-х лет.

**MANUAL DE UTILIZARE****INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE**

Utilizarea aparatelor electrice impune respectarea în orice situație a unor măsuri de precauție elementară, printre care și următoarele:

- Citirea tuturor instrucțiunilor.
- Evitarea atingerii suprafețelor fierbinți. Utilizarea mănușilor de bucătărie la scoaterea capacelor sau manevrarea recipientelor fierbinți, în scopul de a evita arsurile provocate de aburi.
- Pentru a preveni pericolul de electrocutare, nu introduceți cablul, fișa sau aparatul în apă sau în alte lichide.
- Se impune o supraveghere atentă când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor.
- În perioadele de neutilizare, scoateți din priză. Scoateți din priză aparatul înainte de a monta sau de a demonta piese și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.
- Nu acționați niciun aparat cu cablul sau fișa deteriorată sau după ce acesta a funcționat defectuos ori a suferit deteriorări de orice natură. Aduceți aparatul la o unitate de depanare autorizată pentru a fi verificat, reparat sau reglat.
- Se interzice utilizarea în spații exterioare.
- Nu lăsați cablul să atârne liber peste marginea unei mese sau a unei teighele, și nici să atingă suprafețele fierbinți.
- Nu acționați aparatul neîncărcat sau fără apă în cuvă.
- Se interzice amplasarea lângă sau pe o plită electrică sau un aragaz fierbinte ori într-un cuptor încălzit.
- Se vor lua măsuri de precauție maximă la deplasarea aparatului cu alimente fierbinți, apă sau alte lichide fierbinți în interior.
- Nu folosiți aparatul pentru alte scopuri decât cele prevăzute.
- Ridicați capacul și deschideți-l cu grijă, pentru a evita arsurile și lăsați apa să se scurgă în vasul cu aburi.
- Utilizarea de accesorii nerecomandate de fabricantul acestui aparat poate fi periculoasă.
- Exclusiv pentru uz casnic.
- Acest aparat nu este destinat persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiența și de cunoașterea produsului (inclusiv copii), în afara cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană în măsură să o facă.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu acest aparat.

**INSTRUCȚIUNI SPECIALE**

- Pentru a nu suprasolicita rețeaua, nu branșați și alt aparat cu consum mare pe același circuit.
- Este permisă utilizarea de prelungitoare, dacă se iau măsuri de precauție: Prolungitoarele se vor folosi dacă:
  - a) Caracteristicile electrice ale cablului prelungitor sunt cel puțin egale cu cele ale aparatului
  - b) Cablul mai lung va fi dispus în așa fel încât să nu rămână suspendat deasupra blatului teighelei sau al mesei, de unde poate fi tras de copii sau unde vă puteți împiedica în el
- Nu scufundați unitatea principală în apă sau alte lichide.

A se citi cu atenție înainte de utilizarea vasului cu aburi achiziționat:

**PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI****DESCRIEREA COMPONENTELOR**

(v. imaginea 1)

1. Capac
2. Tavă de gătit
3. Castroane pentru orez
4. Coșuri pentru aburi
5. Castron de capacitate maximă
6. Colector suc
7. Admisie de apă exterioară în timpul gătirii
8. Nivel de apă interior maxim
9. Lumină pornit/oprit
10. Lumină curent
11. Cronometru 60 de minute
12. Intensificare Turbo
13. Touchpad
14. Măsurător nivel exterior apă

**CITIȚI CU ATENȚIE ÎNAINTE DE A UTILIZA VASUL CU ABURI ACHIZIȚIONAT****ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

- Verificați dacă tensiunea indicată pe suport corespunde tensiunii de la rețea din casa dumneavoastră.
- Îndepărtați orice etichete sau autocolante de pe aparat.
- Spălați temeinic capacul, vasul pentru orez, vasul de aburi mare, mediu și mic, adaptorul de vas, tava colectoare, precum și inelul detașabil în apă caldă cu detergent înainte de prima utilizare; clătiți și uscați cu atenție.
- Ștergeți interiorul suportului termic cu o cârpă umedă.

**UTILIZARE****UMPLEREA REZERVORULUI DE APĂ**

- Turnați apa direct în rezervor, până la nivelul maxim.
- Așezați colectorul de suc pe rezervor până când se așează fix.
- Așezați castronul de capacitate maximă pe colectorul de suc.
- Folosiți apă proaspătă rece la fiecare folosire și verificați ca apa să fie până la nivelul maxim.

NOTĂ: Nu folosiți condimente sau orice alt lichid decât apă în rezervorul de apă. Verificați să existe apă în rezervorul de apă înainte de folosirea aparatului.

**POZIȚIONAREA COȘULUI/COȘURILOR DE ABURI**

- Așezați alimentele în coș/coșuri.
- Așezați coșul/coșurile în castronul de capacitate maximă și îndoiți mâner(ul)ele în canelură.
- Put the lid on.

NOTĂ: Pentru a nu vă opări cu aburi de la capac, e preferabil să așezați găurile de evacuare ale aburilor îndreptate spre partea din spate.

**POZIȚIONAREA TAVEI DE GĂTIT**

- Folosiți tava de gătit pentru mâncăruri.
- Așezați tava de gătit pe castronul de capacitate maximă.
- Puneți capacul peste.

NOTĂ: Tava de gătit poate fi folosită fără castronul de capacitate maximă. Așezați-o direct pe colectorul de suc.

**PENTRU GĂTIREA OREZULUI**

- Puneți orezul și apa în castronul de orez (vezi tabelul pentru timpul de gătire).
- Așezați castronul de orez pe castronul de capacitate maximă.

**GĂTIREA FĂRĂ COȘURI**

Pentru o capacitate maximă, puteți găti fără coșuri.

- Îndepărtați coșurile.
- Așezați mâncarea în castronul de capacitate maximă.
- Așezați castronul de capacitate maximă pe colectorul de suc.
- Puneți fie tava de gătit și capacul, fie doar capacul.

**GĂTIREA****ALEGEREA TIMPULUI DE GĂTIRE**

- Băgați aparatul în priză.
- Setati cronometrul la timpul de gătire recomandat (vezi tabelul cu timpii de gătit).

- Lumina se va aprinde și becul de curent de asemenea iar gătirea cu abur începe.

NOTĂ: Nu atingeți aparatul sau mâncarea în timpul gătirii caci pot fi foarte fierbinți.

**ÎNDEPĂRTAREA MÂNCĂRII DIN COȘURILE PENTRU ABUR**

- Ridicați capacul de mâner.
- Așezați tava de gătit pe capacul întors cu fața în sus.
- Scoateți coșurile pentru aburi folosind mânerele.
- Serviți mâncarea.

NOTĂ: Folosiți mănuși când manipulați coșurile.

**TABEL CU TIMPI DE GĂTIT**

Timpii de gătire sunt aproximativi și pot varia în funcție de mărimea alimentelor, spațiul dintre ele, cantitate, preferințele individuale și voltajul principal.

**CARNE-PASĂRE**

Aliment	Tip	Cantitate	Timp de gătire
Piept de pui (dezosat)	Fâșii	410gr	15min.
Piept de pui (dezosat)	Întreg	373gr	17min.
Pulpe de pui	Proaspăt	4 buc	36min.
Curcan	Proaspăt	566gr	24min.
File de porc	Proaspăt	589gr	38min.
Friptură de miel	Proaspăt	498gr	14min.
Cârnați	Proaspăt	10	6-8min.

**PEȘTE-CRUSTACEE**

Aliment	Tip	Cantitate	Timp de gătire
File subțire de pește	Proaspăt	453gr	10min.
File subțire de pește	Înghețat	453gr	18min.
File subțiri sau fâșii	Proaspăt	396gr	15min.
Pește întreg	Proaspăt	566gr	25min.
Midii	Proaspăt	907gr	15-20min.
Crevete	Proaspăt	198gr	5min.
Scalope	Proaspăt	1587gr	5min.

**OREZ-PASTE-CEREALE**

Aliment	Cantitate	Cant. apă	Timp de gătire
Orez alb	3/4 ce.	1 1/4 ce.	30-35min.
Orez Basmati	3/4 ce.	1 1/4 ce.	30-35min.
Cușcuș	1 ce.	1 1/2 ce.	23min.**
Pasta(spaghetti)	1 ce.	1 3/4 ce.	20-25min.***

\* ce. = ceașcă

\*\* Înmuiați cușcușul timp de 5min. în apă fierbinte înainte de gătire.

\*\*\* Folosiți apă fierbinte și amestecați pastele.

**FRUCTE**

Aliment	Tip	Cantitate	Timp de gătire
Banane - întregi	Proaspăt	3	10min.
Mere - Sferturi	Proaspăt	4	12min.
Pere - întregi sau jumăt.	Proaspăt	5	20min.



## ALTE ALIMENTE

Alim.	Tip	Cantitate	Timp de gătire
Ouă	Bine fierte	6	12min.
Ouă	Ouă moi	6	8 min

## LEGUME

ALIMENT	Tip	Cantitate	Timp de gătire
Anghinare	Proaspăt	3	43min.
Asparag	Proaspăt	566gr	17min.
Broccoli – tăiate în bucăți	Proaspăt	396gr	18min.
Broccoli	Înghețat	396gr	12min.
Țelină – în cuburi sau felii	Proaspăt	340gr	22min.
Ciuperci mici întregi sau tăiate în sferturi	Proaspăt	453gr	12min.
Varză – feliată	Proaspăt	566gr	22 min
Spanac – strecurat parțial prin gătire	Proaspăt	283gr	13min.
Spanac	Înghețat	283gr	15min.
Fasole verde	Proaspăt	453gr	30min.
Fasole verde	Înghețat	453gr	25min.
Morcovi – feliați subțire	Proaspăt	453gr	15min.
Porumb știulete	Proaspăt	453gr	40min.
Mazăre	Înghețat	453gr	15min.
Praz – feliat subțire	Proaspăt	453gr	30min.
Piper dulce	Proaspăt	283gr	15min.
Mazăre	Proaspăt	396gr	20min.
Mazăre	Înghețat	396gr	20 min
Cartofi noi (întregi)	Proaspăt	566gr	40-45min.
Cartofi – feliați sau cuburi	Proaspăt	566gr	20min.

## ÎNȚREȚINERE ȘI CURĂȚARE

Scoateți din priză înainte de curățare și lăsați aparatul să se răcească. Se interzice scufundarea suportului, cablului sau a fișei de alimentare în apă.

- Îndepărtați surplusul de lichid din tava colectoare și cuva de apă.
- Spălați capacul, vasele de aburi, adaptorul de vas, vasul pentru orez și tava colectoare în apă fierbinte cu detergent; clătiți și uscați toate componentele respective sau spălați pe suportul superior al mașinii de spălat vase.
- Curățați cuva cu apă cu detergent, ștergând apoi cu o cârpă umedă.
- Se interzice utilizarea de agenți de curățare abrazivi.
- Vasul de aburi mic și vasul pentru orez pot fi depozitate în vasul de aburi mediu, iar vasul de aburi mediu poate fi depozitat în vasul de aburi mare cu capacul deasupra celor trei.
- În zonele cu apă dură, se pot forma acumulări de calciu pe elementul termic. Dacă acumulările de calciu nu sunt îndepărtate, aburul se poate întrerupe înainte ca alimentele să fie preparate. Prin urmare, după 7-10 utilizări, turnați 3 cești de oțet alb în cuva de apă și apoi completați cu apă până la nivelul HI. Nu așezați capacul, vasul de aburi, vasul pentru orez și tava colectoare în timpul acestei proceduri.
- Cuplați la priză și fixați temporizatorul la maxim 20 de minute. Când temporizatorul emite semnalul sonor, decuplați cablul din priză. Lăsați unitatea să se răcească complet înainte de a goli cuva de apă. Folosiți apă rece pentru a clăti cuva de apă de câteva ori.

## DATE TEHNICE

Tensiune de alimentare:	AC 220-240V
Frecvență:	50Hz
Consum:	850-950W

## NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

## ATSARGOS PRIEMONĖS

Naudodami elektros prietaisus, visada laikykities pagrindinių saugos reikalavimų, įskaitant šiuos:

- Atidžiai perskaitykite visas instrukcijas.
- Nelieskite karštų paviršių. Nuimdami dangtį ar liesdami karštas talpas, kad neapsidegintumėte garu, naudokite puodkėles.
- Kad apsisaugotumėte nuo elektros smūgio, laido, kištuko ar prietaiso korpuso namerkite į Vandenį ar kitą skystį.
- Atidžiai prižiūrėkite, kai prietaisu naudojasi vaikai arba kai juo naudojamas netoli esant vaiku.
- Kai nenaudojate, išjunkite iš kištukinio lizdo. Prieš nuimdami ar uždedami dalis, išjunkite iš elektros tinklo, o prieš valydami leiskite atvėsti.
- Nesinaudokite jokių prietaisu, jei jo laidas ar kištukas pažeisti, arba jei prietaisas pradėjo blogai veikti ar buvo kaip nors sugadintas. Gražinkite prietaisą į nustatytą aptarnavimo dirbtuvę patikrinti, pataisyti ar sureguliuoti.
- Nenaudokite lauke.
- Neleiskite laidui nusvirtinti nuo stalo ar prekystalio krašto arba liestis su karštais paviršiais.
- Nenaudokite tuščio prietaiso arba kai rezervuare nėra vandens.
- Nestatykite prietaiso prie arba ant karšto dujų ar elektros degiklio arba į karštą orkaitę.
- Reikia imtis ypatingų atsargos priemonių, kai perkeliate prietaisą su karštu maistu, vandeniu ar kitais karštais skysčiais.
- Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį.
- Atsargiai kelkite ar atidarykite dangtį, kad nenusiplikytumėte ir leistumėte vandeniui nuvarvėti į šutintuvą.
- Gamintojo nerekomenduojamų papildomų dalių naudojimas gali sukelti pavojų.
- Skirtas tik naudojimui buityje.
- Šį įrenginį draudžiama naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutiminę ar protinę negalią arba patirties ir žinių neturintiems asmenims, nebent juos prižiūri arba nurodo, kaip naudotis įrenginiu, už jų saugumą atsakingas asmuo.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, siekiant užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu.

## SPECIALIEJI NURODYMAI

- Kad išvengtumėte el. grandinės perkrovos, į tą pačią grandinę nejunkite kito didelės galios prietaiso.
- Jei naudojamas ilgesnis nei atitinkamos elektros klasės prietaisui nurodytas prijungiamasis elektros maitinimo laidas ar

prailgintuvas, jis turi būti sutvarkytas taip, kad laisvai nekabotų nuo stalo ar prekystalio ir jo netyčia negalėtų nutempti vaikai ar ant jo kas nors neužmintų.

- Prietaiso korpuso namerkite į vandenį ar kitą skystį.

## SAUGOKITE INSTRUKCIJŲ KNYGELE

## PRIETAISO DALYS

(žiūrėti 1 paveikslėlį)

1. Dangtis
2. Virimo plokštė
3. Ryžio indo krepšeliai
4. Garo krepšeliai
5. Maksimalios talpos indas
6. Sulėio kolektorius
7. Išorinio vandens papildymo etmė virimo metu
8. Vidinis maksimalus vandens lygis
9. Ąjungimo/išjungimo lempuė
10. Maitinimo lempuė
11. 60-ies minuėio laikmatis
12. Turbo pagreitinimas
13. Lieėiamasis pagrindas
14. Išorės vandens lygio matuoklis

PRIEŠ NAUDODAMIESI NAUJU PUODU, ATIDŽIAI PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS

## PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

- Patikrinkite, ar ant korpuso nurodyta įtampa atitinka jūsų namų maitinimo tinklo įtampą.
- Nuo prietaiso nuimkite visas etiketes ir lipdukus.
- Prieš pirmąjį naudojimą, šiltu muiluotu vandeniu kruopščiai nuplaukite dangtį, ryžių ir visus garų dubenis, tarpinį žiedą, sulčių padėklą ir nuimamąjį žiedą, po to gerai išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Šilto korpuso vidų iššluostykite drėgnu audeklu.

## NAUDOJIMAS

## PRIPILDYKITE VANDENS TALPĄ

- Vandena pilkite tiesiai į vandens indą iki maksimalaus lygmens.
- Uždėkite ir tvirtai apspauskite sulėio surinktuvą ant indo.
- Ant sulėio surinktuvo uždėkite maksimalios talpos indą.
- Kiekvieną kartą naudokite šviežią šaltą vandeną ir tikrinkite, ar jo kiekis maksimalus.

PASTABA: Nenaudokite prieskonio ar kito skysėio vandens inde, išskyrus vandeną. Prieš naudodamiesi prietaisu, patikrinkite ar jo vandens inde yra vandens.

**GARŲ KREPŠELIO (-IŲ) PADĖTIES NUSTATYMAS**

- Sudėkite maistą á krepšelá (-ius).
- Krepšelá (-ius) sudėkite á maksimalios talpos indá ir užlenkite rankená (-as) á griovelius.
- Uždėkite dangtá.

PASTABA: Tam, kad neapsiplikytumėte garais atidengus dangtá, geriausia, kad garø erdmės būtų toliau.

**VIRIMO PLOKŠTĖS VIETOS NUSTATYMAS**

- Naudokite virimo plokštė valgiams.
- Ádėkite virimo plokštė á maksimalios talpos indá.
- Uždėkite dangtá.

PASTABA: Virimo plokštė gali būti naudojama ir be maksimalios talpos indo. Já uždėkite tiesiai ant sulėio surinktuvo.

**RYŽIŲ VIRIMAS**

- Ryžius ir vandená supilkite á ryžių indo krepšá (žr. virimo laiko lentelė).
- Ryžių indá ádėkite á maksimalios talpos indá.

**VIRIMAS BE KREPŠIŲ**

Dėl maksimalios talpos, galite virti ir be krepšiø.

- Nuimkite krepšius.
- Maistá sudėkite á maksimalios talpos indá.
- Ant sulėio surinktuvo uždėkite maksimalios talpos indá.
- Uždėkite arba virimo plokštė ir dangtá, arba tik dangtá.

**VIRIMAS****PASIRINKITE VIRIMO LAIKÁ**

- Ájunkite prietaisá.
- Nustatykite laikmatá pagal rekomenduojamá virimo laiká (žr. virimo laiko lentelė).
- Ásijungia ájungimo/išjungimo lemputė ir pradėdamas virimas garais.

PASTABA: Nelieskite prietaiso detalėø ar verdamo maisto, nes galite apsigėinti.

**MAISTO IŠĖMMAS IŠ GARŲ KREPŠIŲ.**

- Už rankenos pakelkite dangtá.
- Uždėkite virimo plokštė ant apverstø dangėio.
- Naudodami rankenas išimkite garø krepšius.
- Patiekite maistá.

PASTABA: Naudokite kulinarines pirštines imdami krepšius.

**VIRIMO LAIKO LENTELĖS**

Virimo laikas yra apytikslis, o tikslus virimo laikas priklauso nuo produkto dydžio, tarpø tarp produktø, produktø kiekio, maitinimo įtampos ir asmeninio skonio.

**MĖSA IR PAUKŠTIENA**

Produktas	Tipas	Kiekis	Virimo laikas
Vištienos krūtinėlės (be kaulo)	Juostelės	0,5kg	15min.
Vištienos krūtinėlės (be kaulo)	Nepjaustytos	0,45kg	17min.
Vištienos kulšėlės	Šviežia	4	36min.
Kalakutiena	Šviežia	0,560kg	24min.
Kiaulienos filė	Šviežia	0,6kg	38min.
Avienos kepsnys	Šviežia	0,5kg	14min.
Dešrelės	Šviežia	10	6-8min.

**ŽUVIS IR JŪROS GRYBĖS**

Produktas	Tipas	Kiekis	Virimo laikas
Plona filė arba žuvis	Šviežia	0,450kg	10min.
Plona filė arba žuvis	Šaldyta	0,450kg	18min.
Stora filė arba kepsniai	Šviežia	0,4kg	15min.
Nepjaustyta žuvis	Šviežia	0,560kg	25min.
Midijos	Šviežia	0,9kg	15-20min.
Krevetės	Šviežia	0,2kg	5min.
Moliuskai	Šviežia	0,1kg	5min.

**RYŽIAI, MAKARONAI, KRUOPOS**

Produktas	Kiekis	Vandens kiekis	Virimo laikas
Baltieji ryžiai	¾ st.*	1 ¼ st.	30-35min.
„Basmati“ ryžiai	¾ st.	1 ¼ st.	30-35min.
Kuskusas	1 st.	1 ½ st.	23min.**
Makaronai (spagečiai)	1 st.	1 ¾ st.	20-25min.***

\* st. = stiklinė/stiklinės

\*\* Kuskusá pamirkykite 5min. verdanėiame vandenyje prieš virimá.

\*\*\* Naudokite verdantá vandená ir virimo viduryje pamaišykite makaronus.

**VAISAI**

Produktas	Tipas	Kiekis	Virimo laikas
Bananai - nesmulkinti	Šviežia	3	10min.
Obuoliai - ketvirėliais	Šviežia	4	12min.
Kriaušės - sveikos arba puselėmis	Šviežia	5	20min.

**KITI PRODUKTAI**

Produktas	Tipas	Kiekis	Virimo laikas
Kiaušiniai	Kietai virti	6	12min.
Kiaušiniai	Minkštai virti	6	8min.

**DARŽOVĖS**

Produktas	Tipas	Kiekis	Virimo laikas
Artišokai	Šviežia	3	43min.
Šparagai	Šviežia	0,350kg	17min.
Brokoliai – supjaustyti gabalėliais	Šviežia	0,4kg	18min.
Brokoliai	Šaldyta	0,4kg	12min.
Salierai – kubeliais arba juostelėmis	Šviežia	0,340kg	22min.
Grybai – maži nepjaustyti arba ketvirėliais	Šviežia	0,45kg	12min.
Kopūstai - pjaustyti	Šviežia	0,560kg	22min.
Špinatai – perpjauti pusiau virimo metu	Šviežia	0,280kg	13min.
Špinatai	Šaldyta	0,280kg	15min.
Žaliosios pupelės	Šviežia	0,450kg	30min.
Žaliosios pupelės	Šaldyta	0,450kg	25min.
Morkos – plonais griežinėliais	Šviežia	0,450kg	15min.
Kukurūzø burbuolės	Šviežia	0,450kg	40min.
Pupelės	Šaldyta	0,450kg	15min.
Porai – plonais griežinėliais	Šviežia	0,450kg	30min.
Saldžiosios paprikos	Šviežia	0,280kg	15min.
Žirneliai	Šviežia	0,4kg	20min.
Žirneliai	Šaldyta	0,4kg	20min.
Šviežios bulvės (nepjaustytos)	Šviežia	0,560kg	40-45min.
Bulvės – griežinėliais arba kubeliais	Šviežia	0,560kg	20min.

**PRIEŽIŪRA IR VALYMAS**

Laidá išjunkite iš kištukinio lizdo. Prieš valydami leiskite puodui atvėsti. Korpuso, laido ir kištuko niekada namerkite į vandenį.

- Iš sulčių padėklo ir vandens rezervuaro išpilkite likusius skysčius.
- Šiltu, muiluotu vandeniu nuplaukite dangtį, garų dubenį, tarpinį žiedá, ryžių dubenį ir sulčių padėklá, išskalaukite ir išdžiovinkite visas dalis. Arba plaukite viršutinėje indaplovės lentynoje.
- Muiluotu vandeniu išvalykite rezervuará, po to nušluostykite drėgnu audiniu.
- Nenaudokite abrazyvinių valymo priemonių.
- Mažas garų dubuo ir ryžių dubuo gali būti laikomi vidutinio dydžio dubenyje, o jis – dideliame, ant jo uždėjus dangtį.
- Jei naudojamas kietas vanduo, kaitinamasis elementas gali apstraukti nuosėdomis. Jei leidžiama susikaupti nuosėdoms, garas gali išsijungti anksčiau nei pagaminamas maistas. Todėl, prietaisá panaudoję 7-10 kartø, į vandens rezervuará įpilkite 3 puodelius gryno acto, po to įpilkite vandens iki lygio H1. Šios procedūros metu neuždėkite dangčio, garų, ryžių dubenų ir sulčių padėklo.
- Prietaisá įjunkite, o laikmatį nustatykite 20 minučių. Kai laikmatis suskamba, laidá išjunkite iš kištukinio lizdo, leiskite prietaisui visiškai atvėsti, tada ištuštinkite vandens rezervuará ir kelis kartus perskalaukite šaltu vandeniu.

**TECHNINIAI DUOMENYS**

Tiekiamá įtampa: 220-240V AC  
Dažnis: 50Hz  
Galingumas: 850-950W

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

### VAŽNE SIGURNOSNE MERE

Pri korišćenju električnog aparata, treba se uvek pridržavati osnovnih mera bezbednosti uključujući sledeće:

- Pročitati sva uputstva.
- Ne dodirivati vruće površine. Koristiti držače sudova pri skidanju poklopaca ili pri rukovanju vrućim sudovima kako bi se izbegle opekotine od vrele pare.
- Da bi se zaštitili od električnog udara, nemojte potapati kabl za napajanje, utikač ili postolje aparata u vodu ili druge tečnosti.
- Neophodan je strogi nadzor kada aparat koriste deca ili se koristi u blizini dece.
- Iskopčajte aparat iz utičnice kada se ne koristi. Iskopčajte aparat iz mreže pre postavljanja ili skidanja njegovih delova, i ostavite ga da se ohladi pre čišćenja.
- Nemojte uključivati aparat sa oštećenim kablom za napajanje ili utikačem, ili posle lošeg funkcionisanja aparata ili pošto je oštećen na bilo koji način. Dostavite aparat ovlašćenom servisu radi kontrole, popravke ili podešavanja.
- Nemojte ga koristiti napolju.
- Nemojte stavljati kabl za napajanje da visi preko ivice stola ili radne ploče, niti dodirivati vruće površine.
- Nemojte uključivati aparat kada je prazan ili bez vode u posudi za vodu.
- Nemojte ga stavljati na ili blizu vrućeg štednjaka na gas ili električnog štednjaka, ili u zagrejanu pećnicu.
- Posebnu pažnju treba obratiti prilikom premeštanja aparata sa vrućom hranom ili vodom, ili drugim vrućim tečnostima.
- Nemojte koristiti aparat u druge svrhe osim za namenu za koju je predviđen.
- Podižite i otvarajte poklopac pažljivo kako biste izbegli da se ne opečete vrelom parom i da ne dozvolite da voda prodre u aparat za kuvanje na pari.
- Korišćenje pribora koga nije preporučio proizvođač ovog aparata može da prouzrokuje opasnost.
- Namenjen je samo za upotrebu u domaćinstvu.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

## SPECIJALNE INSTRUKCIJE

- Da bi se izbeglo preopterećenje električnog voda, nemojte uključivati neki drugi aparat velike nominalne snage na istom električnom vodu.
- Ukoliko se koristi duži kabl za napajanje ili produžni kabl, treba da bude označenih nominalnih električnih vrednosti aparata. Duži kabl treba da se postavi tako da ne visi preko radne ploče ili ploče stola gde ga mogu povući deca ili gde nehotice može da sklizne dole.
- Nemojte potapati postolje aparata u vodu ili druge tečnosti.

## ČUVAJTE OVO UPUTSTVO ZA UPOTREBU

### OPIS DELOVA (vidi sliku 1)

1. Poklopac
2. Tanjir za kuvanje
3. Lončići za pirinač
4. Parni lončići
5. Posuda najvećeg kapaciteta
6. Posuda za sakupljanje soka
7. Ulaz za dopunu vode tokom kuvanja
8. Maksimalni nivo vode u unutrašnjosti
9. Svetlosni indikator rada (uključeno/isključeno)
10. Svetlosni indikator napajanja
11. 60-minutni tajmer
12. Turbo stepen
13. Senzoska tabla
14. Spoljni merač nivoa vode

### PROČITAJTE PAŽLJIVO PRE UPOTREBE VAŠEG NOVOG APARATA ZA KUVANJE NA PARI.

### PRE PRVE UPOTREBE

- Proverite da li nominalni napon na postolju aparata odgovara mrežnom naponu Vaše kućne instalacije.
- Uklonite etikete ili nalepnice sa aparata.
- Temeljno operite poklopac, posudu za pirinač, veliku posudu za kuvanje na pari, malu posudu za kuvanje na pari, adapter za posudu, plitku posudu za sakupljanje soka od kuvanja i odvojni prsten u toploj vodi sa rastvorom deterdženta pre prve upotrebe zatim ih isperite i pažljivo obrišite.
- Obrišite unutrašnjost toplog postolja aparata vlažnom krpom.

### UPOTREBA

#### PUNJENJE REZERVOARA ZA VODU

- Vodu sipajte direktno u rezervoar za vodu do oznake za maksimalni nivo.

- Posudu za sakupljanje soka stavite na rezervoar tako da se učvrsti na mestu.
- Postavite posudu najvećeg kapaciteta na posudu za sakupljanje soka.
- Koristite svežu vodu za svaku upotrebu i proverite da li je voda na maksimalnom nivou.

NAPOMENA: U rezervoaru za vodu nemojte da koristite začine ili neke druge tečnosti osim vode. Pre upotrebe aparata proverite da li u rezervoaru za vodu ima vode.

#### POSTAVLJANJE PARNIH LONČIĆA

- Stavite hranu u lončić(e).
- Stavite lončić(e) u posudu najvećeg kapaciteta i spustite dršku(e) u udubljenja.
- Stavite poklopac.

NAPOMENA: Da se ne biste oparili parom koja izlazi iz poklopca, otvore za ispuštanje pare okrenite pozadi.

#### POSTAVLJANJE TANJIRA ZA KUVANJE

- Tanjir za kuvanje koristite za jela.
- Tanjir za kuvanje stavite na posudu sa najvećim kapacitetom.
- Stavite poklopac.

NAPOMENA: Tanjir za kuvanje može da se koristi bez posude najvećeg kapaciteta. Postavite ga direktno na posudu za sakupljanje soka.

#### ZA KUVANJE PIRINČA

- Pirinač i vodu stavite u lončić za pirinač (pogledajte tablicu vremena kuvanja).
- Lončić za pirinač stavite u posudu najvećeg kapaciteta.

#### KUVANJE BEZ LONČIĆA

Da biste postigli maksimalni kapacitet, možete da kuvate bez lončića.

- Izvadite lončića.
- Stavite hranu u posudu najvećeg kapaciteta.
- Posudu najvećeg kapaciteta stavite na posudu za sakupljanje soka.
- Stavite ili tanjir za kuvanje i poklopac ili samo poklopac.

#### KUVANJE

##### IZABERITE VREME KUVANJA

- Uključite aparat u struju.
- Podesite tajmer prema preporučenom vremenu kuvanja (pogledajte tablicu vremena kuvanja).
- Svetlosni indikator rada (uključeno/isključeno) i svetlosni indikator napajanja se pale i počinje kuvanje na pari.

NAPOMENA: Nemojte da dodirujete aparat ili hranu tokom kuvanja jer će biti veoma vrući.

## VAĐENJE HRANE IZ PARNIH LONČIĆA

- Podignite poklopac pomoću drške.
- Tanjir za kuvanje stavite na preokrenuti poklopac.
- Izvadite parne lončiće pomoću drški.
- Servirajte hranu.

NAPOMENA: Koristite kuhinjske termo-rukavice kada rukujete sa posudama.

## TABLICE KUVANJA

Vremena kuvanja su približna i mogu da variraju u zavisnosti od veličine hrane, razmaka između hrane, količine hrane, individualnog ukusa i napona napajanja.

### MESO - PERAD

Hrana	Tip	Količina	Vreme kuvanja
Pileće grudi (bez kosti)	sečene	1,1 lbs.	15min.
Pileće grudi (bez kosti)	cele	1 lb.	17min.
Pileći bataci	sveži	4	36min.
Čuretina	sveža	1 1/4 lbs.	24min.
Svinjski file	svež	1 1/3 lbs.	38min.
Jagnjeći odresci	sveži	1,1 lbs.	14min.
Kobasice	sveže	10	6-8min.

### RIBE - ŠKOLJKE

Hrana	Tip	Količina	Vreme kuvanja
Tanki filet ribe	sveži	1 lb.	10min.
Tanki filet ribe	zamrznuti	1 lb.	18min.
Tanki fileti ili odresci	sveži	14 oz.	15min.
Cela riba	sveža	1 1/4 lbs.	25min.
Školjke	sveže	2 lbs	15-20min.
Račići	sveži	7 oz.	5min.
Dagnje	sveže	3 1/2 oz.	5min.

### PIRINAČ – TESTENINA - ŽITARICE

Hrana	Tip	Količina	Vreme kuvanja
Beli pirinač	3/4 šolja	1 1/4 šolja	30-35min.
Basmati pirinač	3/4 šolja	1 1/4 šolja	30-35min.
Kus-kus	1 šolja	1 1/2 šolja	23min.**
Pasta (špageti)	1 šolja	1 3/4 šolja	20-25min.***

\*\* Kus-kus potopite 5min. u kipuću vodu pre kuvanja.

\*\*\* Koristite kipuću vodu i na pola kuvanja promešati testeninu.

### VOĆE

Hrana	Tip	Količina	Vreme kuvanja
Banane – cele	sveže	3	10min.
Jabuke – na četvrtine	sveže	4	12min.
Kruške – cele ili polovine	sveže	5	20min.

## OSTALA HRANA

Hrana	Tip	Količina	Vreme kuvanja
Jaja	tvrd kuvana	6	12min.
Jaja	meko kuvana	6	8min.

## POVRĆE

Hrana	Tip	Količina	Vreme kuvanja
Artičoke	sveže	3	43min.
Špargle	sveže	1 1/4 lbs	17min.
Brokoli – isečeni na ražnjice	sveži	14 oz.	18min.
Brokoli	zamrznuti	14 oz.	12min.
Celer – na kockice ili narezan	sveži	12 oz.	22min.
Pečurke, cele ako su male ili isečene na četvrtine	sveže	1 lb.	12min.
Kupus – narezan	svež	1 1/4 lbs.	22 min
Spanać – bareni	svež	10 oz.	13min.
Spanać	zamrznuti	10 oz.	15min.
Boranija	sveža	1 lb.	30min.
Boranija	zamrznuta	1 lb.	25min.
Šargarepa – tanko sečena	sveža	1 lb.	15min.
Kukuruz na klipju	svež	1 lb.	40min.
Pasulj	zamrznuti	1 lb.	15min.
Poriluk – sitno seckan	svež	1 lb.	30min.
Slatka paprika	sveža	10 oz.	15min.
Grašak	svež	14 oz.	20min.
Grašak	zamrznuti	14 oz.	20 min
Mlad krompir (ceo)	svež	1 1/4 lbs.	40-45min.
Krompir – narezani ili na kocke	svež	1 1/4 lbs.	20min.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Iskopčajte kabl za napajanje iz utičnice. Pre čišćenja ostavite aparat da se ohladi. Nemojte potapati postolje aparata, kabl za napajanje i utikač u vodu.

- Prospite višak tečnosti iz plitke posude za sakupljanje i posude za vodu.
- Operite poklopac, posude za kuvanje, adapter za posudu, posudu za pirinač i plitku posudu za skupljanje soka od kuvanja u toploj vodi sa rastvorom deterdženta, isperite i obrišite sve delove. Ili ih operite na gornjoj polici u mašini za pranje posuda.
- Očistite posudu za vodu rastvorom deterdženta, zatim je obrišite vlažnom krpom.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.
- Mala posuda za kuvanje na pari i posuda za pirinač mogu da se smeste unutar srednje posude za kuvanje, a srednja posuda može da se smesti unutar velike posude za kuvanje za poklopem iznad sve tri posude.
- U oblastima sa tvrdom vodom, može doći do obrazovanja kamenca na elementu grejača. Ukoliko e dozvoli akumulisanje kamenca, para bi mogla da se utroši pre nego što hrana bude kuvana. Tako posle 7-10 upotreba sipajte 3 šolje čistog sirčeta u posudu za vodu, zatim napunite posudu vodom do vrha. Nemojte stavljati poklopac, posudu za kuvanje na pari, posudu za pirinač i plitku posudu za skupljanje soka od kuvanja pri ovom postupku.
- Utaknite utikač i podesite tajmer na 20 minuta, kada se oglasi zvono tajmera, iskopčajte kabl za napajanje iz utičnice, ostavite aparat da se potpuno ohladi pre nego što ispraznite posudu sa vodom, upotrebite hladnu vodu i isperite posudu nekoliko puta.

## TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Priključni napon: 220-240V AC  
 Frekvencija: 50Hz  
 Nominalna snaga: 850-950W

## LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA

## SVARĪGI DROŠĪBAS NOTEIKUMI

Lietojoit elektroierices, vienmēr jāievēro galvenie drošības noteikumi, tostarp šādi:

- Izlasiet visas instrukcijas.
  - Nepieskarieties karstām virsmām. Lai neapplaucētos ar tvaiku, ar virtuves cimdiem noņemiet vāku vai pārvietojiet karstus traukus.
  - Lai novērstu elektrisko triecienu, neiegremdējiet vadu, kontaktdakšu vai galveno ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.
  - Ja jebkādu elektroierīci lieto bērns vai arī ja to lieto bērnu klātbūtnē, tā rūpīgi jāuzrauga.
  - Kad ierīci nelieto, atvienojiet to no elektrotīkla. Pirms detaļu pievienošanas vai noņemšanas atvienojiet to no elektrotīkla, bet pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
  - Neekspluatējiet ierīci, ja tās vads vai kontaktdakša ir bojāta vai ja ierīce nedarbojas pareizi vai ir sabojāta. Nogādājiet ierīci pilnvarotā apkopes iestādē, lai to pārbaudītu, salabotu vai noregulētu.
  - Nelieto, ja ir ūdens telpām.
  - Vads nedrīkst brīvi karāties pāri galda vai letes malai, kā arī pieskarties karstām virsmām.
  - Ierīci nedrīkst darbināt, ja tā ir tukša vai ja rezervuārā nav ūdens.
  - Nenovietojiet ierīci uz karsta gāzes vai elektriskā degļa vai to tuvumā vai arī sakarsētā krāsnī.
  - Jāievēro īpaša piesardzība, pārvietojot ierīci, kurā atrodas karsts ēdiens vai ūdens, vai arī kāds cits karsts šķidrums.
  - Nelieto ierīci nekādiem citiem nolūkiem, kam tā nav paredzēta.
  - Paceliet un atveriet vāku uzmanīgi, lai neapplaucētos, un ielejiet tvaika katlā ūdeni.
  - Lietojoit papildpiederumus, kurus šīs ierīces ražotājs nav ieteicis, var rasties bīstams risks.
  - Ierīce paredzēta lietošanai tikai mājās apstākļos.
  - Šī ierīce nav paredzēta tādiem cilvēkiem (tai sk. bērniem), kam ir pazeminātas fiziskās, sensorās vai prāta spējas, kā arī pieredzes vai zināšanu trūkums, izņemot gadījumus, kad viņus pieskata vai par ierīces lietošanu instruē cilvēks, kas atbild par viņu drošību.
  - Bērnus jāuzrauga, lai viņi nespēlētu ar ierīci.
- ĪPAŠI NOTEIKUMI**
- Lai nepārslogotu elektrisko ķēdi, nepievienojiet tai vēl kādu ierīci ar lielu jaudu vatos.
  - Ja tiek lietots garāks atvienojams strāvas vads vai pagarinājuma vads, tam jāatbilst uz ierīces norādītajai elektriskajai jaudai.

Garāks vads ir jānovieto tā, lai tas nekristu pāri letes vai galda malai, jo šādā gadījumā, raustot vadu, bērni ierīci var nomest zemē, vai arī tā var nokrist, kādam nejauši pakrītot pār vadu.

- Neiegremdējiet galveno ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

## SAGLABĀJIET ŠOS NOTEIKUMUS

## DETAĻU APRAKSTS (skat. 1. attēlu)

1. Vāks
2. Paplāte gatavošanai
3. Nodalījums rīsu vārīšanai
4. Tvaika nodalījums
5. Lielākā tilpuma trauks
6. Šķidruma savācējs
7. Ārēja atvere ūdens pieliešanai ēdiena gatavošanas laikā
8. Maksimālais ūdens līmenis iekšpusē
9. Iesl./izsl. indikators
10. Barošanas avota indikators
11. 60 minūšu taimeris
12. Turbo paštrinātājs
13. sensora panelis
14. Ārēja ūdens līmeņa mērskala

## IZLASIET RŪPĪGI PIRMS JAUNĀ TVAIKA KATLA LIETOŠANAS

## PIRMS LIETOŠANAS PIRMOREIZ

- Pārbaudiet, vai uz pamatnes norādītais spriegums atbilst jūsu mājokļa elektrotīkla spriegumam.
- Noņemiet no ierīces visas etiķetes vai uzlīmes.
- Pirms lietošanas pirmoreiz siltā ziepjūdenī rūpīgi izmazgājiet vāciņu, rīsu trauku, lielo, vidējo un mazo tvaika trauku, trauka palīgierīci, sulas paplāti un noņemamo gredzenu, pēc tam izskalojiet un rūpīgi izžāvējiet.
- Ar mitru lupatiņu izslaukiet siltās pamatnes iekšpusi.

## LIETOŠANA

## ŪDENS TVERTNES UZPILDĪŠANA

- Ielejiet ūdeni tam paredzētajā tvertnē līdz maksimālajai atzīmei.
- Novietojiet šķidruma savācēju uz tvertnes tā, lai abi trauki būtu nostiprināti savā vietā.
- Novietojiet lielākā tilpuma trauku uz šķidruma savācēja.
- Katrā lietošanas reizē lietojiet svaigu auksto ūdeni un pārliecinieties, ka tvertne ir piepildīta līdz maksimālajai atzīmei.

**PIEZĪME:** Ūdens tvertnē nelieciet garšvielas un nelejiet citu šķidrumu, tikai ūdeni. Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, ka ūdens tvertnē ir iepildīts ūdens.

**TVAIKA NODALĪJUMA(-U) UZSTĀDĪŠANA**

- Ielieciet nodalījuma(-os) ēdienu.
- Ievietojiet nodalījumu(-s) lielākā tilpuma traukā un nostipriniet rokturi(-us) ierobojumos.
- Uzlieciet vāku.

**PIEZĪME:** Lai neapplaucētos ar tvaiku, kas nāk no vāka, iesakām pagriezt tvaika atveres prom no sevis.

**GATAVOŠANAS PAPLĀTES IEVIETOŠANA**

- Lietojiet gatavošanas paplāti ēdienu pagatavošanai.
- Uzlieciet gatavošanas paplāti uz lielākā tilpuma trauka.
- Uzlieciet vāku.

**PIEZĪME:** Gatavošanas paplāti iespējams lietot arī neizmantojot lielākā tilpuma trauku. Uzstādiet to tieši uz šķidruma savācēja.

**RĪSU PAGATAVOŠANA**

- Piepildiet rīsu trauku ar rīsiem un iepildiet ūdeni (skat. pagatavošanas laiku tabulu).
- Ievietojiet rīsu trauku lielākā tilpuma traukā.

**ĒDIENA PAGATAVOŠANA, NEIZMANTOJOT NODALĪJUMUS**

Maksimāli liela tilpuma iegūšanai iespējams gatavot, neizmantojot nodalījumus.

- Izņemiet nodalījumus.
- Ielieciet ēdienu lielākā tilpuma traukā.
- Uzlieciet lielākā tilpuma trauku uz šķidruma savācēja.
- Uzlieciet gatavošanas paplāti un vāku vai tikai vāku.

**GATAVOŠANA****GATAVOŠANAS LAIKA IZVĒLE**

- Ieslēdziet ierīci.
- Iestatiet taimerī uz norādīto gatavošanas laiku (skat. gatavošanas laiku tabulu).
- Iedegas iesl./izsl. un barošanas avota indikatori un sākas ēdiena gatavošanas process.

**PIEZĪME:** Gatavošanas laikā neaiztieciet ierīci vai ēdienu, jo tie būs karsti.

**ĒDIENA IZNĒMŠANA NO TVAIKA NODALĪJUMA**

- Paceliet aiz roktura vāku.
- Uzlieciet gatavošanas paplāti uz apgrieztā vāka.
- Turot aiz rokturiem, izņemiet tvaika nodalījumus.
- Pasniedziet ēdienu.

**PIEZĪME:** Trauku turēšanai izmantojiet virtuves cimdus.

**GATAVOŠANAS LAIKU TABULAS**

Ēdiena gatavošanas laiki norādīt aptuveni un tie var mainīties atkarībā no pārtikas produktu izmēriem, attāluma starp produktiem, to daudzuma, individuālām preferencēm, kā arī strāvas sprieguma.

**GAĻA, PUTNU GAĻA**

Ēdiena nosaukums	Tips	Daudzums	Gatavošanas laiks
Vistas krūtiņa (bez kauliem)	Šķēles	1,1 mārciņa	15min
Vistas krūtiņa (bez kauliem)	Vesela	1 mārciņa	17min
Vistas stilbiņi	Svaigi	4	36min
Tītars	Svaigs	1,25 mārciņas	24min
Cūkas fileja	Svaiga	1,33 mārciņas	38min
Jēra gaļas steiks	Svaigs	1,1 mārciņa	14min
Desiņas	Svaigas	10	6-8min

**ZIVIS, VĒŽVEIDĪGIE**

Ēdiena nosaukums	Tips	Daudzums	Gatavošanas laiks
Plāna zivs fileja	Svaiga	1 mārciņa	10min
Plāna zivs fileja	Saldēta	1 mārciņa	18min
Biezas filejas vai steiki	Svaigi	14 unces	15min
Vesela zivs	Svaigi	1,25 mārciņas	25min
Mīdijas	Svaigas	2 mārciņas	15-20min
Garneles	Svaigas	7 unces	5min
Gliemenes	Svaigas	3,5 unces	5min

**RĪSI, MAKARONI, GRAUDAUGI**

Ēdiena nosaukums	Daudzums	Ūdens daudz.	Gatavošanas laiks
Baltie rīsi	3/4 tasītes	1 1/4 tasītes	30-35min
Basmati rīsi	3/4 tasītes	1 1/4 tasītes	30-35min
Kuskuss	1 tasīte	1 1/2 tasītes	23min**
Makaroni (spageti)	1 tasīte	1 3/4 tasītes	20-25min***

\*\* Pirms gatavošanas iemērciet uz 5 minūtēm kuskusu verdošā ūdenī.

\*\*\* Lietojiet verdošu ūdeni un gatavošanas laikā makaronus maisiet.

**AUGĻI**

Ēdiena nosaukums	Tips	Daudzums	Gatavošanas laiks
Banāni - nesagriezti	Svaigi	3	10min
Āboli - sagriezti četrās daļās	Svaigi	4	12min
Bumbieri - pārgriezti uz pusēm	Svaigi	5	20min

**CITI ĒDIENI**

Ēdiena nosaukums	Tips	Daudzums	Gatavošanas laiks
Olas	Cieti vārītas	6	12min
Olas	Mīksti vārītas	6	8min

**DĀRZEŅI**

Ēdiena nosaukums	Tips	Daudzums	Gatavošanas laiks
Artišoks	Svaigs	3	43min
Sparģeļi	Svaigi	1,25 mārciņas	17min
Brokoļi, sagriezti ziedīņos	Svaigi	14 unces	18min
Brokoļi	Saldēti	14 unces	12min
Selerijas, sagrieztas kubiņos vai šķēlītēs	Svaigas	12 unces	22min
Sēnes, mazas, gabalā vai sagrieztas ceturtdaļās	Svaigas	1 mārciņa	12min
Kāposti, sagriezti šķēlēs	Svaigi	1,25 mārciņas	22min.
Spināti, pievienot gatavošanas laikā	Svaigi	10 unces	13min
Spināti	Saldēti	10 unces	15min
Zaļās pupas	Svaigas	1 mārciņa	30min
Zaļās pupas	Saldētas	1 mārciņa	25min
Burkāni, sagriezti šķēlītēs	Svaigi	1 mārciņa	15min
Kukurūzas vālīte	Svaiga	1 mārciņa	40min
Pupas	Saldētas	1 mārciņa	15min
Puravi, sagriezti šķēlītēs	Svaigi	1 mārciņa	30min
Paprika	Svaiga	10 unces	15min
Zirņi	Svaigi	14 unces	20min
Zirņi	Saldēti	14 unces	20min
Jaunie kartupeļi (nesagriezti)	Svaigi	1,25 mārciņas	40-45min
Kartupeļi, sagriezti šķēlēs vai kubiņos	Svaigi	1,25 mārciņas	20min

**APKOPE UN TĪRĪŠANA**

Atvienojiet vadu no kontaktligzdas. Pirms tvaika katla tīrīšanas ļaujiet tam atdzist. Nekad neiegremdējiet pamatni, vadu un kontaktdakšu ūdenī.

- No sulas paplātes un ūdens rezervuāra izlejiet lieko šķidrumu.
- Siltā ziepjūdenī izmazgājiet vāciņu, tvaika traukus, trauka palīgierīci, rīsu trauku un sulas paplāti, pēc tam visas detaļas izskalojiet un izžāvējiet. Drīkst mazgāt arī trauku mazgājamās mašīnas augšējā nodalījumā.
- Ar ziepjūdeni iztīriet rezervuāru, pēc tam izslaukiet to ar mitru lupatiņu.
- Nedrīkst lietot abrazīvus tīrītājus.
- Mazo tvaika trauku un rīsu trauku iespējams uzglabāt vidējā tvaika traukā, savukārt vidējo tvaika trauku – lielajā tvaika traukā, uzliekot tam vāciņu.
- Ja jūsu apgabalā ūdens ir ciets, sildelementā var veidoties kaļķa nogulsnes. Ja ļausiet šīm kaļķakmens nogulsnēm veidoties, tvaiks var izgarot ātrāk, kamēr ēdiens vēl nav gatavs. Tāpēc ik pēc 7-10 lietošanas reizēm ūdens rezervuārā ielejiet 3 tases etiķa, pēc tam ielejiet ūdeni līdz HI atzīmei. Šī procesa laikā neuzlieciet vāciņu, tvaika trauku, rīsu trauku un sulas paplāti.
- Pievienojiet ierīci elektrotīklam, uzstādiet taimerī uz 20 minūtēm, un, kad tas signalizē, atvienojiet vadu no kontaktligzdas, pirms ūdens rezervuāra iztukšošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, tad šo rezervuāru vairākas reizes izskalojiet ar aukstu ūdeni.

**TEHNISKIE DATI**

Ieejas spriegums: 220-240V maiņstrāva  
 Frekvence: 50Hz  
 Jauda vatos: 850-950W

## РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

## ВАЖНИ ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Когато се използва електрически уред, основни правила за безопасност трябва да се спазват, включително следните:
- Прочетете всички инструкции.
- Не се докосвайте до горещи повърхности. Използвайте ръкохватки, когато махате капак или когато държите топъл съд, за да избегнете изгаряне от топлината на парата.
- За да се предпазите от електрошок, не потапяйте кабел, щепсел или основата на уреда във вода или други течности.
- Строго наблюдение е необходимо, когато електрическият уред се използва от деца или в тяхна близост.
- Изключвайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда. Изключете преди да поставите някоя от частите му или преди да свалите някоя от частите му, изчакайте тя да изстине, преди да я почистите.
- Не включвайте електрически уред, чийто щепсел е повреден или кабел е закъсан, или след като уредът не е действал правилно, или по някакъв начин се е повредил. Върнете уреда в оторизиран сервизен център за преглед, поправка или настройка.
- Не използвайте уреда на открито.
- Не оставяйте кабела да виси от края на масата или работния плот, както и да докосва нагрети повърхности.
- Не включвайте уреда, ако е празен или без вода в резервоара.
- Не поставяйте на или близо до горещ котлон на газ или електричество, или в нагрятата фурна на печка.
- Изключително внимавайте, когато премествате уред, съдържащ топла храна или вода или други топли течности.
- Не използвайте уреда за друга цел, освен тази, за която е предназначен.
- Отваряйте капака внимателно, за да избегнете изгаряне от парата и внимавайте да не попадне вода в нагревателя.
- Използването на съоръжения към уреда, които не са препоръчани от този производител може да бъде рисковано.
- Използвайте уреда само в домашни условия.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и

опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.

- Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.

## СПЕЦИАЛНИ ИНСТРУКЦИИ

- За да избегнете пренатоварване на ел. верига, не включвайте други високоволтови уреди в същата верига. Ако се използва по-дълъг кабел или удължител, трябва да отговаря на техническите характеристики на уреда. По-дългият кабел трябва да бъде поставян така, че да не виси свободно от масата или да е свободен по пода, за да не може деца да го дръпнат без да искат или да се препънат в него.
- Не потапяйте основата на уреда във вода или други течности.

## ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

## ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ

(виж фигура 1)

1. Капак
2. Нагревателна плоча
3. Кошници за купу с ориз
4. Кошници за попарване
5. Купа с максимален капацитет
6. Колектор на сок
7. Отвор за доливане на вода по време на готвене
8. Максимално ниво на водата в устройството
9. Светлинен индикатор за вкл./изкл.
10. Светлинен индикатор на захранването
11. Таймер за 60 минути
12. Турбо усилване
13. Сензорно управление
14. Външен датчик за ниво на водата

## ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ НОВАТА ПАРНА КУПА

## ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Уверете се, че напрежението на основата отговаря на напрежението на ел. верига във вашия дом..
- Махнете всички етикети от уреда.
- Старателно измийте в топла вода и със сапун капака, купата за ориз, голямата, средната и малката купи, подложката, отливника и подвижния пръстен, след това избършете и хубаво изсушете частите преди първата употреба на уреда.
- Избършете нагрятата основа отвътре с влажна кърпа.

## НАЧИН НА УПОТРЕБА

## ПЪЛНЕНЕ НА РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

- Изсипете водата директно до максималното ниво на резервоара.
- Поставете съда за събиране на сок плътно на мястото му в резервоара.
- Поставете купата с максимален капацитет върху съда за събиране на сок.
- Използвайте прясна топла вода при всяка употреба и проверявайте дали е до максималното ниво.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Не използвайте други течности, освен вода, в резервоара. Проверете дали в резервоара има вода, преди употреба на уреда.

## РАЗПОЛАГАНЕ НА КОШНИЦИТЕ ЗА ПОПАРВАНЕ.

- Поставете храната в кошниците.
- Поставете кошниците в купата с максимален капацитет и завъртете ръкохватките до отбелязаните места.
- Поставете капака.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** За да избегнете неприятните последици от парата под капака, разположете отворите за пара от задната страна.

## РАЗПОЛАГАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНАТА ПЛОЧА

- Използвайте нагревателната плоча за приготвяне на ястия.
- Разположете нагревателната плоча върху купата с максимален капацитет.
- Поставете капака.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Нагревателната плоча може да се използва без купата с максимален капацитет. Поставете я непосредствено върху съда за събиране на сок.

## ЗА ДА ПРИГОТВИТЕ ОРИЗ

- Поставете ориза и водата в кошницата за ориз (вижте таблицата за времената на приготвяне)
- Положете купата за ориз в купата с максимален капацитет

## ПРИГОТВЯНЕ БЕЗ КОШНИЦИ

Ако желаете максимален капацитет, можете да пригответе храната без кошниците.

- Отстранете кошниците.
- Поставете храната в купата за максимален капацитет.
- Поставете купата с максимален капацитет върху съда за събиране на сок.

- Поставете отгоре или плочата за нагряване и капака или просто капака.

## ГОТВЕНЕ

## ИЗБЕРЕТЕ ВРЕМЕТО ЗА ПРИГОТВЯНЕ

- Включете уреда.
- Задайте таймера на предпочитаните времена за приготвяне (вижте таблицата на времената за приготвяне)
- Светлинните индикатори за вкл./изкл. се включват и парното приготвяне започва.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Не докосвайте уреда или храната по време на приготвянето, тъй като са горещи.

## ОТСТРАНЕНЕ НА ХРАНАТА ОТ КОШНИЦИТЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ПАРА.

- Повдигнете капака с дръжката.
- Поставете нагряващата плоча върху обрънатия капак.
- Отстранете кошниците за приготвяне на пара с помощта на ръкохватките.
- Сервирайте храната.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** При работа с кошниците използвайте ръкавици за фурна.

## ТАБЛИЦА НА ВРЕМЕНАТА ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Времената на приготвяне са приблизителни и е възможно да се различават, в зависимост от размера на храната и разстоянието отделните късове, индивидуалните предпочитания и захранващото напрежение.

## МЕСО - ПТИЦИ

Храна	Тип	Количество	Време на приготвяне
Пилешки гърди (обезкостени)	Ленти	1,1 lbs	15min.
Пилешки гърди (обезкостени)	Цели	1 lb.	17min.
Пилешки бутчета	Пресни	4	36min.
Пуйка	Прясна	1 1/4 lbs.	24min.
Свинско филе	Прясно	1 1/3 lbs.	38min.
Агнешка пържола	Прясна	1,1 lbs	14min.
Наденици	Пресни	10	6-8min.

## РИБА - РАЦИ

Храна	Тип	Количество	Време на приготвяне
Тънко рибно филе	Прясно	1 lb.	10min.
Тънко рибно филе	Замразено	1 lb.	18min.
Дебело филе или пържола	Прясно	396,89g	15min.
Цяла риба	Прясно	1 1/4 lbs.	25min.
Миди	Пресни	2 lbs	15-20min.
Скариди	Пресни	198,45g	5min.
Рапани	Пресни	3 1/2 oz.	5min.

## ОРИЗ—СПАГЕТИ—ЗЪРНЕНИ ХРАНИ

Храна	Количество	Количество вода	Време на приготвяне
Бял ориз	3/4 чаша	1 1/4 чаша	30-35min.
Ориз „Басмати“	3/4 чаша	1 1/4 чаша	30-35min.
Кускус	1 чаша	1 1/2 чаша	23min.**
Спагети	1 чаша	1 3/4 чаша	20-25min.***

\*\* Потопете кускуса за 5 минути във вряща вода, преди да го пригответе.

\*\*\* Използвайте вряща вода и потопете в нея спагетите.

## ПЛОДОВЕ

Храна	Тип	Количество	Време на приготвяне
Банани - цели	Пресни	3	10min.
Ябълки – разрязани на четвъртини	Пресни	4	12min.
Круши – цели или разполовени	Пресни	5	20min.

## ДРУГИ ХРАНИ

Храна	Тип	Количество	Време на приготвяне
Яйца	Твърдо сварени	6	12min.
Яйца	Рохки	6	8 min

## ЗЕЛЕНЧУЦИ

Храна	Тип	Количество	Време на приготвяне
Артишок	Пресни	3	43min.
Аспержи	Пресни	1 1/4 lbs	17min.
Броколи – нарязани на глави	Пресни	396,89g	18min.
Броколи	Замразено	396,89g	12min.
Целина – на кубчета или резени	Пресни	340,19g	22min.
Гъби – малки, цели или нарязани на четвъртини	Пресни	1 lb.	12min.
Зеле - нарязано	Пресни	1 1/4 lbs.	22 min
Спанак – разклатете след изтичане на половината от времето за приготвяне	Пресни	283,50g	13min.
Спанак	Замразен	283,50g	15min.
Зелен фасул	Пресни	1 lb.	30min.
Зелен фасул	Замразен	1 lb.	25min.
Моркови – нарязани на ситно	Пресни	1 lb.	15min.
Цяла царевича	Пресни	1 lb.	40min.
Боб	Замразен	1 lb.	15min.
Лук – нарязан на ситно	Пресни	1 lb.	30min.
Сладки чушки	Пресни	283,50g	15min.
Грах	Пресни	396,89g	20min.
Грах	Замразен	396,89g	20 min
Млади картофи (цели)	Пресни	1 1/4 lbs.	40-45min.
Картофи – нарязани на резени или кубчета	Пресни	1 1/4 lbs.	20min.

## ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Извадете кабела от контакта. Преди да почистите, оставете уреда да изстине. Никога не потапяйте основата, кабела и контакта във вода.

- Излейте останалата течност от отливника и резервоара на водата.
- Измийте капака, парните купи, подложката, купата за ориз и отливника в топла вода със сапун, избършете и подсушете всички части. Може също да ги измиете и изсушите в миялна машина.
- Измийте резервоара с вода със сапун, след това подсушете с влажен парцал.
- Не използвайте разяждащи препарати за миене.
- Малката парна купа и купата за ориз могат да се съхраняват в средната парна купа, а средната купа може да се съхранява в голямата парна купа и капакът да ги покрива и трите.
- Когато в използваната вода има твърди елементи, може да се натрупа котлен камък върху нагреващия елемент. Ако се остави да се натрупа котленият елемент, парата може да излиза, преди храната да е сготвена. Затова, след 7-10 употребявания, налейте 3 чаши чист оцет в резервоара, след това допълнете с вода до ниво H1. Не поставяйте капак, купа, купа за ориз и отливник при тази процедура.
- Включете в контакта и нагласете таймера на 20 минути. Когато таймерът даде звуков сигнал, изключете от контакта, оставете уреда да изстине напълно, преди да изпразните водата от резервоара. Използвайте студена вода да изплакнете след това резервоара няколко пъти.

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Входно напрежение:	220-240V
променлив ток	
Честотност:	50Hz
Сила на тока:	850-950W

## ИНСТРУКЦИЯ З ЕКСПЛУАТАЦИЯ

## ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Під час використання електричного пристрою необхідно завжди дотримуватись основних правил безпеки, включаючи наступні:

- Прочитайте всі вказівки.
- Не торкайтесь гарячих поверхонь. Знімаючи кришку або беручись за гарячі контейнери, користуйтеся кухонними рукавицями, щоб уникнути опіків.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилку та прилад у воду чи іншу рідину.
- За пристроєм необхідно пильно слідкувати, коли він використовується дітьми або поряд з ними.
- Вимикайте прилад з розетки, коли він не використовується. Вимикайте прилад з розетки перед тим, як встановлювати або знімати його частини. Дайте пристрою вистигнути перед тим, як мити його.
- Не користуйтеся будь-яким приладом, якщо в нього пошкоджений шнур живлення чи штепсель, або якщо він погано працює, або якщо він має будь-які пошкодження. Поверніть прилад до авторизованого центру обслуговування для перевірки, ремонту або налагодження.
- Використовуйте прилад тільки в приміщенні.
- Не давайте шнуру звисати з краю столу чи прилавка чи торкатися гарячих поверхностей.
- Не вмикайте прилад, коли він пустий або коли в резервуарі відсутня вода.
- Не ставте прилад на чи поблизу гарячих газових або електричних плит, або в нагріту духовку.
- Коли прилад містить гарячі продукти, воду або іншу рідину, рухати його слід дуже обережно.
- Використовуйте прилад тільки за призначенням.
- Піднімайте та відкривайте кришку обережно, щоб не обваритись паром, та давайте воді стекти з кришки в пароварку.
- Застосування приладдя, не рекомендованого виробником цього приладу, може бути небезпечним.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи

знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.

- Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.

## ОСОБЛИВИ ІНСТРУКЦІЇ

- Щоб уникнути перевантаження ланцюга живлення, не вмикайте інших потужних приладів в той же ланцюг.
- Подовжувачі можна застосовувати лише за умови обережної роботи з ними. Подовжувач можна застосовувати, якщо:
  - а) Його електричні параметри не нижче за електричні параметри приладу.
  - б) Подовжений шнур не повинен звисати з прилавка або стола, де за нього можуть потягнути діти, або на нього можна наступити.
- Не занурюйте прилад у воду або іншу рідину.

Прочитайте уважно до того, як користуватись приладом:

## ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

## ОПИСАННЯ ПРИЛАДУ (див. мал. 1)

1. Кришка
2. Лоток для готування
3. Корзини для рису
4. Корзини для готування на парі
5. Велика каstrуля
6. Лоток для збирання соку
7. Носик для заливання води в процесі приготування
8. Внутрішній показчик максимального рівня води в пароварці
9. Індикатор Увім./Вимк.
10. Індикатор живлення
11. Таймер на 60 хвилин
12. Турбо-режим
13. Сенсорні кнопки керування
14. Зовнішній показчик рівня води

ПРОЧИТАЙТЕ УВАЖНО ДО ТОГО, ЯК КОРИСТУВАТИСЬ ПРИЛАДОМ

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перевірте, щоб напруга, вказана на основі, відповідала напрузі в мережі.
- Зніміть з приладу будь-які етикетки чи наклейки.
- Ретельно помийте кришку, чашку для рису, велику, середню та малу корзини, з'єднувач корзин, піддон для збирання

соку, та знімне кільце у теплій та мильній воді перед їх першим використанням, та гарно просушіть їх.

- Протріть внутрішню поверхню теплої основи вологою тканиною.

### ЗАСТОСУВАННЯ

#### НАПОВНЕННЯ РЕЗЕРВУАРУ ДЛЯ ВОДИ

- Заливайте воду безпосередньо в резервуар до максимального рівня.
- Встановіть та надійно зафіксуйте на резервуарі лоток для збирання соку.
- Встановіть на лоток для збирання соку велику каструлю.
- Використовуйте для готування питну холодну воду та перевіряйте, щоб вода доходила до максимального рівня.

УВАГА: Не заливайте в резервуар підливи чи будь-які інші рідини окрім води. Перш ніж вмикати прилад, перевірте, чи є в резервуарі вода.

#### УСТАНОВКА КОРЗИН(И) ДЛЯ ГОТУВАННЯ НА ПАРИ

- Покладіть продукти в корзину(и).
- Встановіть корзину(и) в велику каструлю та поверніть ручку(и) в передбачені виймки.
- Встановіть кришку.

УВАГА: Щоб не обпектись гарячою парою, встановлюйте кришку так, щоб отвори для виходу пари знаходилися на задній стороні.

#### ВСТАНОВЛЕННЯ ЛОТКА ДЛЯ ГОТУВАННЯ

- Використовуйте лоток для приготування страв.
- Встановіть лоток для готування на велику каструлю.
- Встановіть кришку.

УВАГА: Лоток для готування можна використовувати без великої каструлі. Встановіть лоток для готування прямо на лоток для збирання соку.

#### ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

- Викладіть рис та воду в корзини для рису (див. таблицю часу приготування).
- Встановіть корзини для рису в велику каструлю.

#### ПРИГОТУВАННЯ БЕЗ ЗАСТОСУВАННЯ КОРЗИН

Щоб приготувати великий об'єм, готуйте рис без застосування корзин.

- Зніміть корзини для рису.
- Викладіть продукти в велику каструлю.
- Встановіть велику каструлю на лоток для збирання соку.

- Зверху встановіть лоток для готування та кришку, або саму кришку.

### ГОТУВАННЯ

Виберіть час приготування

- Увімкніть прилад в розетку.
- Встановіть таймер на рекомендований час приготування (див. таблицю часу приготування).
- Засвітиться індикатор увімк./вимк. та індикатор живлення, після чого почнеться приготування на парі.

УВАГА: Не торкайтесь приладу та продуктів під час приготування, тому що вони дуже нагріваються.

#### ЩОБ ЗНЯТИ ГОТОВУ СТРАВУ З КОРЗИН ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРИ

- Підніміть кришку за ручку.
- Встановіть лоток для готування на перевернуту кришку.
- Зніміть за ручки корзини для приготування на парі
- Страву можна подавати.

УВАГА: Надягайте термостійкі рукавички, перш ніж братися за корзини.

### ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Час приготування вказано приблизно та може змінюватись в залежності від порції продукту, простору між шматочками, кількості продуктів, особистих уподобань та напруги в мережі

#### М'ЯСО-ПТИЦЯ

Продукт	Вигляд	Кількість	Час приготування
Філе курчати (без кісток)	Нарізане	500г	15хв.
Філе курчати (без кісток)	Ціле	450г	17хв.
Курачі ніжки	Свіжі	4	36хв.
М'ясо індички	Свіже	570г	24хв.
Філе із свинини	Свіже	600г	38хв.
Стейк із ягняти	Свіжий	500г	14хв.
Сосиски	Свіжі	10	6-8хв.

#### РИБА-МОРЕПРОДУКТИ

Продукт	Вигляд	Кількість	Час приготування
Тонке філе риби	Свіже	450г	10хв.
Тонке філе риби	Заморожене	450г	18хв.
Товсте філе чи стейк	Свіже	400г	15хв.
Ціла риба	Свіжа	570г	25хв.
Мідії	Свіжі	900г	15-20хв.
Креветки	Свіжі	200г	5хв.
Молюски	Свіжі	100г	5хв.

### РИС-МАКАРОННІ ВИРОБИ-КРУПИ

Продукт	Кількість	К-сть води	Час приготування
Білий рис	3/4 чашки	1 1/4 чашки	30-35хв.
Рис басматі	3/4 чашки	1 1/4 чашки	30-35хв.
Кускус	1 чашка	1 1/2 чашки	23хв.**
Макарони (спагеті)	1 чашка	1 3/4 чашки	20-25хв.***

\*\* Перед приготуванням замочіть кускус в киплячій воді на 5 хвилин.

\*\*\* Використовуйте киплячу воду та перемішуйте в процесі приготування.

### ФРУКТИ

Продукт	Вигляд	Кількість	Час приготування
Цілі банани	Свіжі	3	10хв.
Яблука – четвертинками	Свіжі	4	12хв.
Груші – цілі або половинками	Свіжі	5	20хв.

### ІНШІ ПРОДУКТИ

Продукт	Вигляд	Кількість	Час приготування
Яйця	Круто зварене	6	12хв.
Яйце	Не круто зварене	6	8хв.

### ОВОЧІ

ПРОДУКТ	Вигляд	Кількість	Час приготування
Артишок	Свіжий	3	43хв.
Спаржа	Свіжа	600г	17хв.
Брокколи – поріzana на сучвіття	Свіжа	400г	18хв.
Брокколи	Заморожена	400г	12хв.
Селера – кубиками або скибочками	Свіжа	340г	22хв.
Гриби – невеликі цілі або четвертинками	Свіжі	450г	12хв.
Капуста - поріzana	Свіжа	600г	22хв.
Шпинат – перевернути в процесі приготування	Свіжий	280г	13хв.
Шпинат	Заморожений	280г	15хв.
Стручкова квасоля	Свіжа	450г	30хв.
Стручкова квасоля	Заморожена	450г	25хв.
Морква – тонко поріzana	Свіжа	450г	15хв.
Качан кукурудзи	Свіжий	450г	40хв.
Квасоля	Заморожена	450г	15хв.
Цибуля-порей – тонко поріzana	Свіжа	450г	30хв.
Солодкий перець	Свіжий	280г	15хв.
Горошок	Свіжий	400г	20хв.
Горошок	Заморожений	400г	20хв.
Молода картопля (ціла)	Свіжа	600г	40-45хв.

### ДОГЛЯД ТА МИТТЯ

Перед тим як мити прилад, вимкніть його з розетки та дайте йому вистигнути. Ніколи не занурюйте основу, шнур та штепсель у воду.

- Злийте надлишок рідини з піддону для збирання соку та резервуара для води.
- Помийте кришку, парові корзини, з'єднувач корзин, чашку для рису та піддон для збирання соку в гарячій мильній воді, сполосніть та висушіть всі частини приладу. Їх також можна мити на верхній рамці посудомийки.
- Помийте резервуар у мильній воді та витріть сухою тканиною.
- Не користуйтеся абразивними засобами для чищення.
- Малу парову корзину та чашку для рису можна зберігати всередині середньої парової корзини, а середню парову корзину можна зберігати всередині великої парової корзини, закривши зверху кришкою.
- В місцевостях з жорсткою водою на нагрівальному елементі може накопичуватись накип. Якщо накип не зчищати, парування припиняться до того, як продукт приготується. Тому, після 7-10 використань налийте в резервуар для води 3 чашки чистого оцту та долийте води до максимального рівня. Цього разу не встановлюйте кришку, парову корзину, рисову чашку та піддон для збирання соку.
- Увімкніть прилад у розетку та виставте таймер приблизно на 20 хвилин. Після того, як прозвучить сигнал таймера, вимкніть прилад з розетки. Дайте приладу повністю вистигнути перед тим, як зливати воду з резервуара. Холодною водою сполосніть резервуар декілька разів.

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240В  
(перемінний струм)  
Частота: 50Гц  
Потужність: 850-950Вт

### ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕОБМЕЖЕНИЙ



## MANUEL D'INSTRUCTIONS

### SAUVEGARDES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, de simples mesures de sécurité doivent toujours être suivies, y compris ce qui suit :

- Lire toutes les instructions.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Utilisez des gants de protection pour enlever le couvercle ou pour manipuler les récipients chauds afin d'éviter des brûlures de vapeur.
- Pour vous protéger contre le choc électrique, ne plongez pas le cordon, la prise ou l'unité de base dans l'eau ou d'autres liquides.
- Étroite surveillance est nécessaire lors de l'utilisation d'appareils électroménagers par ou près des enfants.
- Débranchez la prise électrique si vous n'utilisez pas le cuiseur. Débranchez avant de mettre ou enlever des pièces, et laissez refroidir avant le nettoyage.
- N'actionnez jamais aucun appareil ayant un cordon ou une prise endommagée, ou après un défaut de fonctionnement de l'appareil ou s'il à été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil chez votre revendeur ou un spécialiste de service autorisé pour examen, réparation ou ajustement.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du guéridon, ou toucher des surfaces chaudes.
- N'actionnez pas l'appareil à vide ou sans eau dans le réservoir.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un gaz chaud ou d'un brûleur électrique, ni dans un four chaud.
- Extrême précaution doit être employée en déplaçant un appareil contenant de la nourriture chaude, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
- N'utilisez pas l'appareil pour autre utilisation que celles prévues.
- Soulevez et ôtez le couvercle soigneusement pour éviter de vous échauder et pour permettre à l'eau de s'égoutter dans le cuiseur à vapeur.
- L'utilisation d'accessoires de raccordement non recommandés par le fabricant de cet appareil peut causer des risques.
- Pour usage ménager uniquement.
- Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

### INSTRUCTIONS SPÉCIALES

- Pour éviter une surcharge du circuit, n'actionnez pas un autre appareil de haute puissance en watts sur la même prise.
- Si une rallonge plus longue ou cordon de prolongation sont utilisés, utilisez un cordon de même catégorie électrique que celle marquée sur le cordon de l'appareil. La rallonge devrait être arrangée de sorte qu'elle ne pendouille pas de la table ou du guéridon, où elle risque d'être tirée par des enfants ou que l'on puisse trébucher dessus involontairement.
- Ne pas tremper l'unité de base dans l'eau ou autres liquides.

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### DESCRIPTION DES PIÈCES

(voir Ill. 1)

1. Couvercle
2. Plaque de cuisson
3. Panier à riz
4. Paniers vapeur
5. Bol capacité max
6. Récupérateur de jus
7. Admission extérieure de remplissage d'eau pendant cuisson
8. Niveau interne max d'eau
9. Lumière marche/arrêt
10. Lumière alimentation
11. Minuterie 60 minutes
12. Turbo Boost
13. Pavé tactile
14. Jauge extérieure de niveau d'eau

### LIRE SOIGNEUSEMENT AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEAU CUISEUR À VAPEUR

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Vérifiez que la tension/voltage de la base correspond à la tension/voltage principal de votre domicile.
- Enlevez toutes les étiquettes ou autocollants qui sont sur l'appareil.
- Lavez complètement le couvercle, le récipient à riz, le grand récipient à vapeur, le récipient à vapeur moyen, le petit récipient à vapeur, l'adaptateur de récipient, le plateau à jus/sauces, et l'anneau mobile dans l'eau chaude et savonneuse avant première utilisation et rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez l'intérieur de la base chaude avec un tissu humide.

## UTILISATION

### REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

- Verser l'eau directement dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal.
- Placer le récupérateur de jus sur le réservoir et le fixer solidement.
- Placer le bol de capacité de capacité max sur le récupérateur de jus.
- Utiliser de l'eau froide à chaque cuisson et vérifier que le niveau d'eau est au maximum.

REMARQUE : Ne pas utiliser de sauces ou de liquides autres que de l'eau dans le réservoir. Vérifier la présence d'eau dans le réservoir avant chaque utilisation de l'appareil.

### METTRE LE(S) PANIER(S) VAPEUR

- Mettre la nourriture dans le(s) panier(s).
- Mettre le(s) panier(s) dans le bol de capacité max et plier la/les poignée(s) dans les encoches.
- Mettre le couvercle.

REMARQUE : Pour éviter de vous ébouillanter avec la vapeur provenant du couvercle, il est préférable d'orienter les orifices en direction de l'arrière.

### POSITIONNER LE PLATEAU DE CUISSON

- Utiliser le plateau de cuisson pour les repas.
- Placer le plateau de cuisson sur le bol de capacité max.
- Mettre le couvercle.

REMARQUE : Le plateau de cuisson peut être utilisé sans le bol de capacité max. Le mettre directement sur le récupérateur de jus.

### POUR CUIRE DU RIZ

- Mettre le riz et l'eau dans le panier à riz (voir le tableau pour les durées de cuisson).
- Mettre le bol de riz dans le bol de capacité max.

### CUISSON SANS PANIER

Pour exploiter au maximum la capacité de l'appareil, vous pouvez retirer les paniers.

- Retirer les paniers.
- Mettre la nourriture dans le bol de capacité max.
- Placer le bol de capacité de capacité max sur le récupérateur de jus.
- Mettre le plateau de cuisson et le couvercle ou juste le couvercle.

## CUISSON

### CHOISIR LA DURÉE DE CUISSON

- Brancher l'appareil.
- Régler la minuterie en fonction des durées de cuisson recommandées (voir le tableau).
- Le voyant marche/arrêt et le voyant d'alimentation s'allument et la cuisson à la vapeur commence.

REMARQUE : Ne pas toucher l'appareil ni les aliments pendant la cuisson (risque de brûlure).

### RETIRER LA NOURRITURE DES PANIERS VAPEUR

- Soulever le couvercle par la poignée.
- Mettre le plateau de cuisson sur le couvercle retourné.
- Retirer les paniers vapeur à l'aide des poignées.
- Servir la nourriture.

REMARQUE : Utiliser des gants de cuisine pour manipuler les paniers.

## TABLEAUX DE CUISSON

Les durées de cuisson sont approximatives et dépendent de la taille de la nourriture, de l'espace entre la nourriture, de la quantité de nourriture, des préférences individuelles et de la tension générale.

### VIANDE-VOLAILLE

Nourriture	Type	Quantité	Durée de cuisson
Blanc de poulet (sans os)	Morceaux	460g	15min
Blanc de poulet (sans os)	Entier	450g	17min
Pilons de poulet	Frais	4	36min
Turquie	Frais	550g	24min
Filet de porc	Frais	600g	38min
Steak d'agneau	Frais	460g	14min
Saucisses	Frais	10	6-8min

### POISSONS-FRUIITS DE MER

Nourriture	Type	Quantité	Durée de cuisson
Filet fin de poisson	Frais	450g	10min
Filet fin de poisson	Congelé	450g	18min
Filet épais ou steaks	Frais	400g	15min
Poisson	Frais	550g	25min
Moules	Frais	900g	15-20min
Crevettes	Frais	200g	5min
Coquille Saint-Jacques	Frais	100g	5min

### RIZ-PASTA et AUTRE

Nourriture	Quantité	Qté eau	Durée de cuisson
Riz blanc	3/4 tasse	1,25 tasse	30-35min
Riz Basmati	3/4 tasse	1,25 tasse	30-35min
Couscous	1 tasse	1,5 tasse	23min**
Pasta (spaghetti)	1 tasse	1,75 tasse	20-25min***

\*\* Faire tremper le couscous dans l'eau bouillante pendant 5min avant cuisson.

\*\*\* Utiliser de l'eau bouillante et mélanger pendant la moitié de la cuisson.

## FRUITS

Nourriture	Type	Quantité	Durée de cuisson
Bananes - Entières	Frais	3	10min
Pommes – Quartier	Frais	4	12min
Poires - Moitiés	Frais	5	20min

## AUTRES ALIMENTS

Nourriture	Type	Quantité	Durée de cuisson
Œufs	Dur	6	12min
Œufs	À la coque	6	8min

## LEGUMES

Nourriture	Type	Quantité	Durée de cuisson
Artichauts	Frais	3	43min
Asperges	Frais	550g	17min
Brocoli – coupés en morceaux	Frais	400g	18min
Brocoli	Congelé	400g	12min
Céleri – en dés ou en tranches	Frais	350g	22min
Champignons – petits entiers ou coupés en 4	Frais	450g	12min
Chou – en tranches	Frais	550g	22min
Épinard – mélanger jusqu'à la moitié de la cuisson	Frais	280g	13min
Épinard	Congelé	280g	15min
Haricots verts	Frais	450g	30min
Haricots verts	Congelé	450g	25min
Carottes – coupées en fines tranches	Frais	450g	15min
Épis de maïs	Frais	450g	40min
Haricots	Congelé	450g	15min
Poireaux – coupés en fines tranches	Frais	450g	30min
Poivrons	Frais	280g	15min
Pois	Frais	400g	20min
Pois	Congelé	400g	20min
Pommes de terre nouvelles (entières)	Frais	550g	40-45min
Pommes de terre – coupées en tranches ou en dés	Frais	550g	20min

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez le cordon de la prise électrique. Avant de nettoyer laissez la vapeur refroidir, ne trempez jamais la base, le cordon ni la prise dans l'eau.

- Videz le liquide du plateau de jus et du réservoir d'eau restant.
- Lavez le couvercle, les récipients à vapeur, l'adaptateur de récipient, le récipient de riz et le plateau de jus dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez toutes les pièces. Ou lavez sur le support supérieur du lave-vaisselle.
- Lavez le réservoir avec de l'eau savonneuse et essuyez alors avec un tissu humide.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyages abrasifs.
- Le petit récipient de cuisson à vapeur et le récipient de riz peuvent être stocké à l'intérieur du récipient à vapeur moyen, et le récipient à vapeur moyen peut être stocké à l'intérieur du grand récipient à vapeur avec le couvercle sur les trois.
- Dans les secteurs d'eau calcaire, incrustation de tartre peut s'accumuler sur l'élément de chauffe. Si le tartre continu de s'accumuler, la vapeur pourrait s'arrêter avant que les aliments ne soit cuits. Aussi, après 7-10 utilisations, versez 3 tasses de vinaigre clair dans le réservoir d'eau puis remplissez d'eau jusqu'au niveau HI. Ne placez pas le couvercle, ni aucun des récipients de cuisson, ni le plateau d'égouttage de vapeur dans ce procédé.
- Branchez et réglez le minuteur sur 20 minutes, quand le minuteur sonne, débranchez le cordon de la prise mural, laissez l'unité se refroidir complètement avant de vider le réservoir de l'eau, utilisez de l'eau froide pour rincer le réservoir plusieurs fois.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension/Voltage d'entrée : AC 220-240V  
Fréquence : 50Hz  
Puissance en watts : 850-950W

1

