

## INSTRUCTION MANUAL

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

GB	FOOD STEAMER.....	3
RUS	ПАРОВАРКА.....	5
UA	ПАРОВАРКА.....	7
KZ	БУ ПІСІРГІШІ .....	10
EST	AURUTI .....	12
LV	TVAIKA KATLS .....	15
LT	GARŲ PUODAS .....	17
H	GŐZFŐZŐ.....	19
RO	APARAT DE GĂTIT CU ABURI.....	21



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



**GB DESCRIPTION**

1. Transparent Lid
2. Top steaming bowl
3. Middle part of steaming bowl
4. Drip tray
5. Water reservoir
6. Pad on a heating element
7. Timer
8. Indicator light
9. Water level scale

**KZ СИПАТТАМА**

1. Мөлдір қақпақ
2. Жоғарғы булы сиым
3. Орта бөлігі бу сыйымдылығы
4. Төменгі булы сиым
5. Конденсат жинауға арналған тұғырық
6. Суға арналған резервуар
7. Алматыда жылыту элементі
8. Таймер
9. Су деңгейінің екі жақты шкаласы

**LT APRAŠYMAS**

1. Skaidrus dangtelis
2. Garų puodo viršutinis indas
3. Vidėjā daļa tvaika jaudu
4. Garų puodo apatinis indas
5. Kondensato surinkimo padėklas
6. Vandens rezervuaras
7. Užlika uz sildelements
8. Laikmatis
9. Vandens lygio skalė

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Прозрачная крышка
2. Верхняя паровая емкость
3. Средняя часть паровой емкости
4. Нижняя паровая емкость
5. Поддон для сбора конденсата
6. Накладка на нагревательный элемент
7. Резервуар для воды
8. Таймер
9. Шкала уровня воды

**EST KIRJELDUS**

1. Lābipaistev kaas
2. Ūlemine auru anum
3. keskmīne osa auru lābilaskevōimega
4. Alumine auru anum
5. Kondensvee kogumise alus
6. Veereservuaar
7. Pad kūtitekeha
8. Taimer
9. Veetaseme skaala

**H LEÍRÁS**

1. Átlátszó fedő
2. Felső gőztartály
3. A középső része a steam tank
4. Alsó gőztartály
5. Kondenzvíznek tervezett alátét
6. Víztartály
7. Pad egy fűtőelem
8. Időmérő
9. Méré kétoldalú skála

**UA ОПИС**

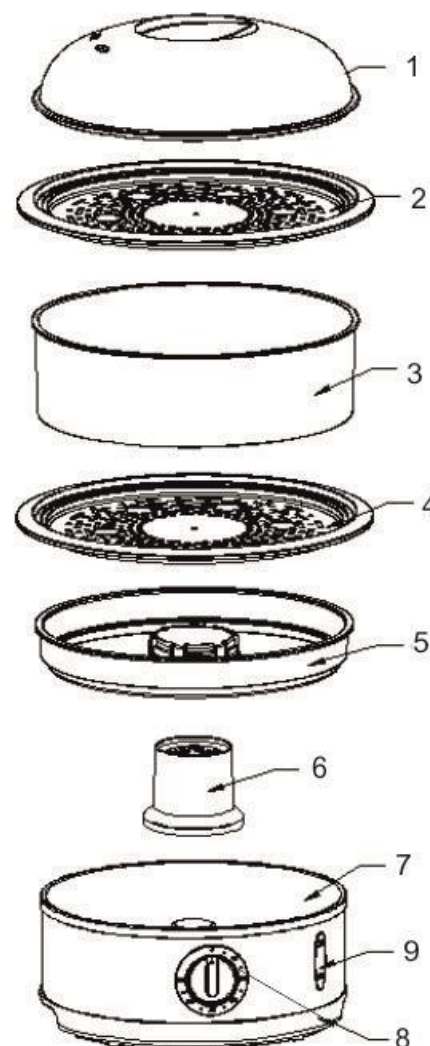
1. Прозора кришка
2. Верхня парова ємність
3. Середня часть паровой емкости
4. Нижня парова ємність
5. Піддон для збирання конденсату
6. Накладка на нагрівальний елемент
7. Резервуар для води
8. Таймер
9. Шкала рівню води

**LV APRAKSTS**

1. Caurspīdīgais vāciņš
2. Augšējā tvaika tilpne
3. Vidutinis daļi garo talpos
4. Apakšējā tvaika tilpne
5. Paliktinis kondensāta savākšanai
6. Ūdens rezervuārs
7. Sandūros
8. Taimeris
9. Ūdens līmeņa skala

**RO DOTAREA PRODUSULUI**

1. Capac transparent
2. Coșul pe abur superior
3. Coșul pe abur din mijloc
4. Coșul pe abur inferior
5. Tava de scurgere a condensului
6. Aplicație pe elementul de încălzire
7. Rezervor de apă
8. Timer
9. Scara nivelului de apă



220-240 V~50 Hz	600W	1.9/ 2.3kg	mm
			230
			272
			272

## **GB INSTRUCTION MANUAL**

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Please read these operating instructions carefully in order to avoid damage due to incorrect use and keep it for future reference.
- Before the first switching on check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- For home use only. Do not use for industrial purposes.
- Always unplug the appliance from the power supply when not in use.
- Do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids. If it has happened, remove the plug from the wall socket immediately and have the unit checked by an expert before using it again.
- In order to avoid danger replacement of the damaged power cord should be performed by the manufacturer or service centre authorized by the manufacturer, or experienced qualified personnel only.
- Ensure that the cord does not hang over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- To disconnect the appliance from the power supply pull it by the plug only, not by the cord.
- Place the appliance on a dry stable non-hot surface, away from hot objects (e.g. hotplates); do not place under curtains and shelves.
- Never leave the appliance not supervised during use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surface.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to users.
- Do not operate the appliance while it is empty or without water in the reservoir.
- The food steamer and components are not for use in ovens (microwave, convection or conventional) or on stove-top.
- Be very careful when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into bowl.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Repair the malfunctioning appliance in the nearest service center.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.
- Production date mentioned on the unit and/or on the packing materials and documentations.

### **BEFORE THE FIRST USE**

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

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

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

### **COOKING**

- Using 2 bowls you can cook different dishes at the same time. Bear in mind, that flavour and smell of all products must be compatible, because juice and fat blending can spoil the dishes.
- When handling and removing hot components, use POT-HOLDERS to avoid burns from hot steam.

### **SETTING THE TIMER**

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

### **VEGETABLES**

- Clean the vegetables thoroughly, cut off stems; trim; peel or chop if necessary. Small pieces steam faster than large ones.
- Quantity, quality, freshness, size and temperature of frozen food, may affect steam timing. Adjust water amounts and cooking time as desired.
- Frozen vegetables should not be defreezed before steaming.

Name	Type	Qty (g/pcs.)	Water level	Time (min)
Artichokes	Fresh	4 pcs.	Max	45-50
Asparagus	Fresh	450	Max	11-16
	Frozen	450	Max	16-18
Broccoli	Fresh	450	Max	10-15
	Frozen	450	Max	15-19
White cabbage	Fresh	450	Max	17-21
Carrot	Fresh	450	Max	30
Cauliflower	Fresh	450	Max	11-14
	Frozen	450	Max	12-17

Brussels sprout	Fresh	450	Max	12-14
	Frozen	450	Max	20
Vegetable marrows	Fresh	450	Max	10-16
Spinach	Fresh	450	Min	11-13
	Frozen	450	Max	16-21
Green beans	Fresh	450	Max	35
	Frozen	450	Max	35
Green pea	Fresh	1000	Max	15-20
	Frozen	450	Max	40
Potatoes	Fresh	10 pcs.	Max	26-30

#### FISH AND SEAFOOD

- Steaming times listed in the chart are for fresh, or frozen and fully thawed seafood and fish. Clean and prepare fresh seafood and fish before steaming.
- Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
- Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid overcooking.
- Adjust steaming times accordingly.

Name	Type	Qty (g/pcs.)	Water level	Time (min)
Seashell	Fresh	450	Max	16
Prawns	Fresh	450	Max	10-14
	Frozen	450	Max	15
Mussels	Fresh	450	Max	10-16
Oysters	Fresh	250	Min	14-17
Crawfish	Frozen	1-2 pcs.	Max	20-23
Fish fillet	Sole, plaice	250	Min	13-17
Fish meat	Tuna	250/450	Max	15-20
	Salmon	250/450	Max	20-23

#### MEAT, CHICKEN

- The taste of meat will be more pleasant if the meat has been presoaked in soya sauce or other seasoning prior to cooking.
- To check whether the meat is ready, use fork or knife. This can also be determined by the thickness and clarity of the leaking fat.
- You can improve the taste of foods by adding various spices during cooking.

Name	Type	Qty (g)	Water level	Time (min)
Chicken	Boneless fillet	250	Max	17-20
	Pieces of meat with bone	450	Max	39-50
Beef	Cut into pieces	450	Max	40
Mutton	Cut into pieces	450	Max	26-28
Pork	Cut into pieces	450	Max	26-28
Minced meat of any kind	Cutlets	450	Max	20-25
	Meatballs			

#### OTHER PRODUCTS

Name	Type	Qty (g/pcs.)	Water level	Time (min)
Eggs	Hard-boiled	1-12 pcs.	Max	26
	Soft-boiled	1-12 pcs.	Max	30
Mushrooms	Fresh	225	Max	20
Sausages	Unfrozen	450	Max	14-18

#### CLEAN AND CARE

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

#### STORAGE

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



The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units and battery's should not be tossed in the garbage with ordinary household garbage. These units should be passed to special receiving point.

For additional information about actual system of the garbage collection address to the local authority.

Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

## **RUS** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не касайтесь горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током и поломки прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Перед тем как подключать пароварку к электросети, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может быть поврежден.
- Не допускается использование ёмкостей пароварки в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.
- Перемещайте пароварку с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.
- Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь обратно в ёмкость.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

### **ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

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

### **РАБОТА**

- Установите пароварку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Наливайте в резервуар только чистую воду; не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок. В резервуаре имеются метки максимального и минимального наполнения: уровень воды должен быть между ними.
- Установите поддон для сбора конденсата и паровые ёмкости на резервуар.
- Всегда кладите продукты, которые дольше готовятся (например, более крупные или др.), в нижнюю паровую ёмкость.

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

- Используя две паровые ёмкости, можно одновременно готовить различные блюда, однако следует иметь в виду, что приготавливаемые продукты должны быть совместимы и сочетаться по запаху, поскольку соки и жир из них будут смешиваться и могут испортить блюда.
- Снимая нагретые ёмкости, входящие в комплект пароварки, будьте осторожны – не обожгитесь горячим паром. Используйте кухонные рукавицы или прихватки.

### **УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- Таймер позволяет установить максимальное время непрерывной обработки 60 минут.
- Задайте на таймере необходимое время приготовления (рекомендованное или по Вашему опыту). Загорится световой индикатор.
- По истечении заданного времени пароварка автоматически выключится.



**ОВОЩИ**

- Тщательно вымойте овощи. Удалите корешки и, при необходимости, снимите кожуру.
- Продолжительность приготовления зависит от количества, свежести и предварительной обработки продуктов. При необходимости время приготовления можно изменять.
- Не рекомендуется предварительно размораживать замороженные овощи.

Наименование	Тип	Кол-во ( г/шт.)	Уровень воды	Время ( мин.)
Артишоки	Свежие	4 шт.	Макс.	45-50
Спаржа	Свежая	450	Макс.	11-16
	Замороженная	450	Макс.	16-18
Капуста брокколи	Свежая	450	Макс.	10-15
	Замороженная	450	Макс.	15-19
Капуста белокочанная	Свежая	450	Макс.	17-21
Морковь	Свежая	450	Макс.	30
Цветная капуста	Свежая	450	Макс.	11-14
	Замороженная	450	Макс.	12-17
Брюссельская капуста	Свежая	450	Макс.	12-14
	Замороженная	450	Макс.	20
Кабачки	Свежие	450	Макс.	10-16
Шпинат	Свежий	450	Мин.	11-13
	Замороженный	450	Макс.	16-21
Фасоль стручковая	Свежая	450	Макс.	35
	Замороженная	450	Макс.	35
Зеленый горошек	Свежий	1000	Макс.	15-20
	Замороженный	450	Макс.	40
Картофель	Свежий	10 шт.	Макс.	26-30

**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ**

- Время приготовления свежих, замороженных или полностью размороженных морепродуктов и рыбы указано в таблице. Рыбу и морепродукты следует предварительно почистить и подготовить.
- Для приготовления большинства видов рыбы и морепродуктов требуется немного времени. Рекомендуется готовить их небольшими порциями.
- Во время приготовления раковины моллюсков, устриц и мидий раскрываются в различное время, поэтому периодически проверяйте их.
- Корректируйте время приготовления в соответствии с требованиями рецепта и в зависимости от предварительной обработки продуктов.

Наименование	Тип	Кол-во ( г/шт.)	Уровень воды	Время ( мин.)
Ракушки	Свежие	450	Макс.	16
Креветки	Свежие	450	Макс.	10-14
	Замороженные	450	Макс.	15
Мидии	Свежие	450	Макс.	10-16
Устрицы	Свежие	250	Мин.	14-17
Лангусты	Замороженные	1-2 шт.	Макс.	20-23
Рыбное филе	Морской язык, камбала	250	Мин.	13-17
Мясо рыбы	Тунец	250/450	Макс.	15-20
	Лосось	250/450	Макс.	20-23

**МЯСО, ПТИЦА**

- Вкус мяса будет более приятным, если готовить мясо заранее замоченное в соевом соусе или других приправах.
- Чтобы проверить готово мясо или нет, используйте нож или вилку. Определить также можно по консистенции и прозрачности вытекаемого жира.
- Добавляя различные пряности в процессе приготовления, можно улучшить вкусовые качества блюд.

Наименование	Тип	Кол-во ( г.)	Уровень воды	Время ( мин.)
Курица	Филе без костей	250	Макс.	17-20
	Кусочки с костью	450	Макс.	39-50
Говядина	Нарезанная кусочками	450	Макс.	40
Баранина	Нарезанная кусочками	450	Макс.	26-28
Свинина	Нарезанная кусочками	450	Макс.	26-28
Фарш из любого вида мяса	Котлеты Тефтели	450	Макс.	20-25

**ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ**

Наименование	Тип	Кол-во (г/шт.)	Уровень воды	Время (мин.)
Яйца	Вкрутую	1-12 шт.	Макс.	26
	Всмятку	1-12 шт.	Макс.	30
Грибы	Свежие	225	Макс.	20
Сосиски	Размороженные	450	Макс.	14-18

**ОЧИСТКА И УХОД**

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

**ХРАНЕНИЕ**

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



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема.

Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

**UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умов дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

**МІРИ БЕЗПЕКИ**

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломкам під час користування та зберігайте її як довідковий матеріал.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, позначені на наклейці, параметрам електромережі.
- Невірне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріального збитку та шкоди здоров'ю користувача.
- Використовувати тільки у побуті. Прилад не призначений для виробничого використання.
- Якщо прилад не використовується, завжди вимикайте його з мережі.
- Не занурюйте прилад чи шнур живлення у воду та інші рідини. Якщо це відбулося, негайно вимкніть прилад з мережі та, перед тим, як знов вмикати перевірте працездатність та безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
- Не користуйтеся виробом з пошкодженим шнуром живлення чи вилкою, після падіння або інших ушкоджень. Для ремонту та перевірки звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- Стежте за тим, щоби шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Під час вмикання приладу з мережі тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур.
- Пристрій має стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте його на гарячі поверхні, а також близько від джерел тепла (наприклад, електричних плит), фіранок та під навісними полицями.
- Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без уваги.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або у разі відсутності у них опиту або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їх безпеку.
- Діти повинні знаходитись під контролем, задля недопущення ігор з приладом.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь.

- Щоб запобігти враження електричним струмом та поломок приладу, використовуйте тільки приладдя, що входить до комплекту.
- Перед тим як вмикати пароварку до електромережі, заповніть водою резервуар. У протилежному випадку прилад може бути пошкоджений.
- Не допускається використання ємностей пароварки у мікрохвильових пічах, на електричних чи газових плитах.
- Переміщуйте пароварку з гарячою водою чи їжою з максимальною обережністю.
- Обережно відкривайте кришку пароварки під час роботи, щоб не обпаритися. Дайте можливість конденсату, що зібрався на кришці, стекти назад до ємності.
- У разі пошкодження кабелю живлення, його заміну, з метою запобігання небезпеці, повинен виконувати виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
- Дата виробництва вказана на виробі та/або на упаковці, а також у супровідній документації.

**ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

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

**ЕКСПЛУАТАЦІЯ**

- Установіть пароварку на стійку горизонтальну поверхню.
- Наливайте у резервуар тільки чисту воду; не допускається споживання інших рідин та харчових додатків. На резервуарі є відмітки максимального та мінімального наповнення: рівень води має бути між ними.
- Установіть піддон для збирання конденсату та парові ємності на базу.
- Завжди кладіть продукти, які довше готуються (наприклад, крупніші чи ін.), у нижню парову ємність.
- Якщо під час приготування виявилось, що води менше норми, її можна долити через отвір для наповнення, не знімаючи парові ємності.

**ПРИГОТУВАННЯ**

- Установіть на базу живлення піддон для збирання конденсату та нижню парову ємність. Поставте на неї верхню ємність.
- Використовуючи дві парові ємності, можна одночасово готувати різні страви, однак, слід мати на увазі, що продукти, які готуються, мають бути сумісними та сполучатися по запаху, оскільки соки й жир з них будуть змішуватися та можуть зіпсувати страви.
- Щоби не обшпаритися, обережно знімайте гарячі ємності, що входять до комплекту пароварки. Користуйтеся кухонними рукавицями.

**ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ**

- Таймер дозволяє установити максимальну тривалість безперервної обробки 60 хвилин.
- Задайте на таймері необхідну тривалість приготування (рекомендовану чи з Вашого досвіду). Загориться світловий індикатор.
- По скінченні запрограмованого часу приготування світловий індикатор згасне, і пароварка автоматично вимкнеться.

**ОВОЧІ**

- Ретельно вимийте овочі. Удаліть коріння, зніміть шкірку при необхідності.
- Тривалість приготування залежить від кількості, свіжості та попередньої обробки продуктів. При необхідності час приготування можна змінити.
- Не рекомендується попередньо розморожувати заморожені овочі.

Найменування	Тип	Кількість (г/шт.)	Рівень води	Час (хв.)
Артишоки	Свіжі	4 шт.	Макс.	45-50
Спаржа	Свіжа	450	Макс.	11-16
	Заморожена	450	Макс.	16-18
Капуста брокколі	Свіжа	450	Макс.	10-15
	Заморожена	450	Макс.	15-19
Капуста білокачанна	Свіжа	450	Макс.	17-21
Морква	Свіжа	450	Макс.	30
Цвітна капуста	Свіжа	450	Макс.	11-14
	Заморожена	450	Макс.	12-17
Брюссельська капуста	Свіжа	450	Макс.	12-14
	Заморожена	450	Макс.	20
Кабачки	Свіжі	450	Макс.	10-16
Шпинат	Свіжа	450	Мін.	11-13
	Заморожена	450	Макс.	16-21
Квасоля стручкова	Свіжа	450	Макс.	35
	Заморожена	450	Макс.	35
Зелений горошок	Свіжа	1000	Макс.	15-20
	Заморожена	450	Макс.	40
Картопля	Свіжа	10 шт.	Макс.	26-30



**РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ**

- Час приготування свіжих чи заморожених та повністю розморожених морепродуктів і риби позначений у таблиці. Рибу та морепродукти слід попередньо почистити і підготувати.
- Для приготування більшості видів риби та морепродуктів потрібно небагато часу. Рекомендується готувати їх невеликими порціями.
- Під час приготування мушлі молюсків, устриць та мідій розкриваються у різний час, тому періодично перевіряйте їх.
- Коректуйте час приготування відповідно з вимогами рецепта та в залежності від попередньої обробки продуктів.

Найменування	Тип	Кількість (г/шт.)	Рівень води	Час (хв.)
Ракушки	Свіжі	450	Макс.	16
Креветки	Свіжі	450	Макс.	10-14
	Заморожені	450	Макс.	15
Мідії	Свіжі	450	Макс.	10-16
Устриці	Свіжі	250	Мін.	14-17
Лангусти	Заморожені	1-2 шт.	Макс.	20-23
Рибне філе	Морський язик, камбала	250	Мін.	13-17
М'ясо риби	Тунець	250/450	Макс.	15-20
	Лосось	250/450	Макс.	20-23

**М'ЯСО, ПТИЦЯ**

- Смак м'яса буде приємнішим, якщо готувати його заздалегідь замоченим у соєвому соусі або інших приправах.
- Задля перевірки готовності м'яса використовуйте ніж або вилку. Визначити готовність можна також за консистенцією та прозорістю жиру, що витікає.
- Додаючи в процесі приготування різні прянощі, можна поліпшити смакові якості страви.

Найменування	Тип	Кількість (г.)	Рівень води	Час (хв.)
Куриця	Філе без кісток	250	Макс.	17-20
	Шматочки з кісткою	450	Макс.	39-50
Яловичина	Нарізана шматочками	450	Макс.	40
Баранина	Нарізана шматочками	450	Макс.	26-28
Свинина	Нарізана шматочками	450	Макс.	26-28
Фарш із будь-якого виду м'яса	Котлети Тефтелі	450	Макс.	20-25

**ІНШІ ПРОДУКТИ**

Найменування	Тип	Кількість (г/шт.)	Рівень води	Час (хв.)
Яйця	Круті	1-12 шт.	Макс.	26
	Некруті	1-12 шт.	Макс.	30
Гриби	Свіжі	225	Макс.	20
Сосиски	Розморожені	450	Макс.	14-18

**ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

- Відключіть пароварку з електромережі та дайте їй цілком остигнути.
- Вилийте воду з піддону для збирання конденсату і резервуара для води.
- Вимийте кришку, піддон та усі ємності теплою водою з милом (можна на верхній полиці посудомийної машини), ретельно ополосніть та висушіть.
- Вимийте резервуар теплою водою з милом, ретельно ополосніть та насухо витріть.
- Заборонено використовувати абразивні чистячі речовини, органічні розчинники і агресивні рідини.
- Через деякий час на нагрівальному елементі може утворитися накип, внаслідок чого пароварка буде вимикатися раніше, ніж продукти встигнуть приготуватися.
- Через 7-10 варок (в залежності від жорсткості води) додайте у резервуар рекомендований засіб для видалення накипу (докладно виконайте інструкції на упаковці) та наповніть його водою до максимального рівня.
- При очищенні нагрівального елемента від накипу не встановлюйте на резервуар ємності для продуктів та не накривайте його кришкою.
- Підключіть пароварку до електромережі. Установіть таймер приблизно на 20 хвилин. Після вимикання пароварки (по таймері) відключіть її з електромережі. Перед зливанням води дайте нагрівальному елементу цілком остигнути. Декілька разів промийте нагрівальний елемент та резервуар холодною водою і насухо протріть.

**ЗБЕРЕЖЕННЯ**

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



Цей символ на виробі, упаковці та/або в супровідній документації означає, що електричні та електронні вироби, а також батарейки, що були використані, не повинні викидатися разом із звичайними побутовими відходами. Їх потрібно здавати до спеціалізованих пунктів прийому.

Для отримання додаткової інформації щодо існуючих систем збору відходів зверніться до місцевих органів влади. Належна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та запобігти можливому негативному впливу на здоров'я людей і стан навколишнього середовища, який може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

## **KZ** ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

### **ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ**

- Қолдану жанында сынықтардың құтылуына құрал қанауымен қазіргі басшылық алдыны ықыласты оқып шығыңыздар және мәлімет материал кім, не ретінде оның сақтаңыздар.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Дұрыссыз қолдану бұйымның бұзылуына әкелуі мүмкін, заттық зиян келтіруі және пайдаланушы денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Тек қана тұрмыстық мақсаттарда қолданылады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Егер құрылғы қолданылмаса, электр жүйесінен оның әрқашан сөндіріп тастаңыз.
- Бұйымды және қоректену бауын суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға болмайды. Егер бұл болса, дереу құрылғыны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және, оны одан әрі пайдаланбастан бұрын, құралдың жұмысқа қабілеттілігін және қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіңіз.
- Қоректену бауы және шаңышқысы зақымдалған құрылғыны, құлағаннан кейін және басқа зақымдарымен, қолданбаңыз, жығылудан кейін немесе басқа зақым келулермен. Тексерту және жөндеу үшін жақын арадағы сервисті орталыққа жүгініңіз.
- Қоректену бауы өткір жиектер мен ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Құралды электр жүйесінен сөндіргенде, шаңышқыдан ұстаңыз, бауынан тартпаңыз.
- Құрылғы құрғақ тегіс үстінде тұрақты тұруы тиіс. Оны ыстық үстілерге, сонымен қатар жылу көздеріне жақын маңда жайғастырмаңыз (радиаторлардың, жылытқыштардың және т.б.), перделердің және аспалы сөрелер астында қоймаңыз.
- Қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
- Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Ыстық үстілерге тимеңіз.
- Электр тоғының ұруына және құралдың сынуына тап болмау үшін, тек қана бересі жинағына кіретін керек-жақтармен қолданыңыз.
- Булы пісіргішті электр жүйесіне іске қоспас бұрын, суға арналған резервуарды сумен толтырыңыз. Кері жағдайда құрал зақымдалуы мүмкін.
- Булы пісіргіштің сиымдарын микротолқынды пештерде, электрлік немесе газды плиткада қолдануға рұқсат етілмейді.
- Ыстық сумен не азықпен булы пісіргішті барынша сақтықпен жылжытыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған булы пісіргіштің қақпағын ашқанда, ыстық бумға күйіп қалмау үшін сақ болыңыз. Қақпақта жиналған конденсатқа сиымға кері ағып кетуіне мүмкіншілік беріңіз.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы сервис орталығына апарыңыз.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.
- Өндірілген күні өнімде және/немесе қорапта, сондай-ақ қосымша құжаттарда көрсетілген.

### **ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ**

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

### **ЖҰМЫС**

- Булы пісіргішті тұрақты, горизонтальды үстіге орнатыңыз.
- Резервуарға тек қана таза суды құйыңыз: басқа сұйықтықтарды және тамақтық қосындыларды қолдану рұқсат етілмейді. Резервуарда барынша көп және ең аз толтырылу таңбалары бар: су деңгейі олардың арасында болуы тиіс.
- Конденсат жинауға арналған тұғырықты және булық сиымдарды негізге орнатыңыз.
- Ұзағырақ өзірленетін өнімдерді (мысалы, ең ірілерін немесе т.б.) әрқашан төменгі булы сиымына қойыңыз.

**ЫДЫСЫНДА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ**

- Екі булық сиымдарды қолданып, бір уақытта әртүрлі тағамдар даярлауға болады, бірақ, даярланатын өнімдер ісімен үйлесімді және тіркесімді болуы қажеттігін ескеру тиіст, себебі олардың шырындары және майы араласып тағамдарды бүлдіруі мүмкін.
- Булы пісіргіштің жинағына кіретін қыздырылған сиымдарды шешкенде, сақ болыңыз – ыстық буға күйіп қалмаңыз. Асханалық қолғаптарды не қысып алғышты қолданыңыз.

**ДАЯРЛЫҚ УАҚЫТЫН ҚОЮ**

- Таймер толассыз өңдеудің барынша көп уақытын 60 минутын орната алады.
- Таймерге қажетті даярлық уақытын тапсырыңыз (ұсынылған немесе сіздің тәжірибеңізбен). Жарықты индикатор жанады.
- Тапсырылған даярлық уақыты өткен соң дыбысты сигнал шығады, жарықты индикатор өшіп қалады, және булы пісіргіш автоматты өшіріледі.

**КӨКӨНІСТЕР**

- Көкөністерді мұқият жуыңыз. Түптерін және қажет болса қабықшасын алып тастаңыз.
- Даярлау ұзақтығы азықтардың мөлшеріне, балғындығына және алдын ала өңдеуленгендігіне тиісті болады. Қажеттілік туса даярлау уақытын өзгертуге болады.
- Тоңазытылған көкөністерді алдын ала жібіту ұсынылмайды.

Атауы	Түрі	Мөлшері (г/дана)	Судың деңгейі	Уақыт (мин.)
Артишок	Балғын	4 дана	Ең көбі	45-50
Спаржа	Балғын	450	Ең көбі	11-16
	Мұздатылған	450	Ең көбі	16-18
Брокколи капустаcы	Балғын	450	Ең көбі	10-15
	Мұздатылған	450	Ең көбі	15-19
Ақбас капуста	Балғын	450	Ең көбі	17-21
Сәбіз	Балғын	450	Ең көбі	30
Гүлді капуста	Балғын	450	Ең көбі	11-14
	Мұздатылған	450	Ең көбі	12-17
Брюссель капустаcы	Балғын	450	Ең көбі	12-14
	Мұздатылған	450	Ең көбі	20
Кәді	Балғын	450	Ең көбі	10-16
Саумалдық	Балғын	450	Ең кемі	11-13
	Мұздатылған	450	Ең көбі	16-21
Собықты бұршақ	Балғын	450	Ең көбі	35
	Мұздатылған	450	Ең көбі	35
Көк бұршақ	Балғын	1000	Ең көбі	15-20
	Мұздатылған	450	Ең көбі	40
Картоп	Балғын	10 дана	Ең көбі	26-30

**БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ**

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

Атауы	Түрі	Мөлшері (г/дана)	Судың деңгейі	Уақыт (мин.)
Бақалшық	Балғын	450	Ең көбі	16
Асшаян	Балғын	450	Ең көбі	10-14
	Мұздатылған	450	Ең көбі	15
Мидия	Балғын	450	Ең көбі	10-16
Устрица	Балғын	250	Ең кемі	14-17
Лангуст	Мұздатылған	1-2 дана	Ең көбі	20-23
Балықтың қоң еті	Теңіз тілі, камбала	250	Ең кемі	13-17
Балық еті	Тунец	250/450	Ең көбі	15-20
	Албырт	250/450	Ең көбі	20-23

**ЕТ, ҚҰС ЕТІ**

- Егер соя тұздығында немесе басқа асқатықтарда алдын ала тұздықталған етті пісірсе, еттің дәмі әлдеқайда дәмді болады.
- Еттің піскен-піспегенін білу үшін пышақты немесе шанышқыны пайдаланыңыз. Сондай-ақ еттен шығатын майдың қоюлығы мен мөлдірлігіне қарап та айқындауға болады.
- Тамақ дайындау барысында түрлі дәмдеуіштерді қосу арқылы тағамдардың дәмдік сипаттарын жақсартуға болады.

Атауы	Түрі	Мөлшері (г.)	Судың деңгейі	Уақыт (мин.)
Құс еті	Сүйексіз қоң ет	250	Ең көбі	17-20
	Сүйегі бар кесектер	450	Ең көбі	39-50
Сиыр еті	Кесектеп туралған	450	Ең көбі	40
Қой еті	Кесектеп туралған	450	Ең көбі	26-28
Шошқа еті	Кесектеп туралған	450	Ең көбі	26-28
Еттің кез келген түрінен жасалған турама	Котлет Тефтели	450	Ең көбі	20-25

**БАСҚА АЗЫҚ-ТҮЛІК**

Атауы	Түрі	Мөлшері (г/дана)	Судың деңгейі	Уақыт (мин.)
Жұмыртқа	Қатты піскен	1-12 дана	Ең көбі	26
	Шала піскен	1-12 дана	Ең көбі	30
Саңырауқұлақ	Балғын	225	Ең көбі	20
Сосиска	Мұздатылған	450	Ең көбі	14-18

**ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ**

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

**САҚТАУ**

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



■ Өнімдегі, қораптағы және/немесе қосымша құжаттағы осындай белгі қолданылған электрлік және электрондық бұйымдар мен батарейкалар кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарылмауы керек дегенді білдіреді. Оларды арнайы қабылдау бөлімшелеріне өткізу қажет.

Қалдықтарды жинау жүйелері туралы қосымша мәліметтер алу үшін жергілікті басқару органдарына хабарласыңыз. Қалдықтарды дұрыс кәдеге жарату бағалы ресурстарды сақтауға және қалдықтарды дұрыс шығармау салдарынан адамның денсаулығына және қоршаған ортаға келетін теріс әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

**EST KASUTAMISJUHEND  
OHUTUSNÕUANDED**

- Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii väldite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel. Ning hoidke kasutusjuhend tuleviku tarbeks alles.
- Enne auruti esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalselt kahju, ka auruti kasutaja tervise kahjustamist.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Eemaldage seade vooluvõrgust ajaks, mil seda ei kasutata.
- Ärge asetage seadet ja toite juhet vette ja teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage seade kohe vooluvõrgust ja pöörduge teeninduskeskuse poole kontrollimiseks.
- Ärge kasutage vigastatud elektrijuhtme või pistikuga, samuti maha kukkunud või muul moel vigastada saanud seadet. Vea kõrvaldamiseks pöörduge autoriseeritud teeninduskeskuse poole.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust juhtmest tõmmates vaid alati tuleb hoida kinni juhtme otsas olevast pistikust.
- Asetage seade kuivale tasasele pinnale. Ärge asetage seadet kuumale pinnale. Ärge jätke seadet kuumade kohtade (nt. elektriahju jm), kardinale lähedale ja riulite alla.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.

- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks alanenud füüsiliste, tunnetuslike ja vaimsete võimetega isikutele (kaasa arvatud lastele) või neile, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, kui nad ei ole järelevalve all või kui neid ei ole instrueerinud seadme kasutamise suhtes nende ohutuse eest vastutav isik.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, et nad ei pääseks seadmega mängima.
- Ärge puudutage kuumi pindu.
- Elektrilöögi saamise ja seadme riknemise vältimiseks ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Enne auruti vooluvõrku ühendamist täitke reservuaar veega. Vastasel juhul võib seade rikki minna.
- Ärge pange auruti anumaid mikrolaineahju, elektri- või gaasipliidile.
- Teisaldage kuuma vee või toiduga anum maksimaalse ettevaatusega.
- Olge ettevaatlik töötava auruti kaane avamisel, väljuv aur võib tuua kaasa põletusi. Laske kaane peale kogunenud kondensveel voolata anumasse tagasi.
- Ärge püüdke antud seadet iseseisvalt remontida. Vea kõrvaldamiseks pöörduge lähima teeninduskeskuse poole.
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla 0 °C, tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövõimet ega funktsioneerimist.
- Tootmiskuupäev on ära toodud tootel ja/või pakendil, aga ka saatedokumentatsioonis.

### ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS

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

### KASUTAMINE

- Asetage auruti kindlale horisontaalsele pinnale.
- Täitke reservuaar ainult puhta veega; ärge kasutage muid vedelikke ja toidulisandeid. Reservuaaril on olemas maksimaalse ja minimaalse veetaseme tähised: veetase peab jääma nende vahele.
- Asetage alus kondensvee kogumiseks ja auruanumad auruti alusele.
- Alati pange pikemat valmistamisaega vajavad toiduained (nt. suuremad või muud) alumisse auruanumasse.

### TOIDUVALMISTAMINE AURUTAMISNÕUS

- Kahe auruanuma kasutamisel on võimalik valmistada üheaegselt erinevad road. Kuid, tuleb meeles pidada, et valmistatavad toiduained peavad olema kokkusobivad ning ühtima lõhna järgi, sest nende mahl ja rasv segunevad ja võivad rikkuda toidu.
- Komplektis asuvate anumate mahatõstmisel olge ettevaatlik, ärge põletage end kuuma auruga. Kasutage pajakindaid.

### VALMISTAMISAJA PAIGALDAMINE

- Taimer võimaldab paigaldada maksimaalse pideva tööaja 60minutites.
- Paigaldage taimeril vastav valmistamisaeg(soovituslik või teie kogemustel põhinev). Märgutuli süttib.
- Märgutuli kustub ja auruti lülitub automaatselt välja, märgutuli kustub, ning auruti lülitub automaatselt välja.

### JUURVILJAD

- Peske hoolikalt juurviljad. Eemaldage juured ja vajadusel koorige.
- Valmistamisaeg oleneb toiduainete kogusest, värskusest ja eelnevast töötlemisest. Vajadusel võib valmistamisaega muuta.
- Juurvilja ei soovitata eelnevalt sulatada.

Nimetus	Tüüp	Kogus (g/tk)	Veetase	Aeg (min)
Artišokid	Värsked	4 tk	Max	45-50
Spargel	Värsked	450	Max	11-16
	Külmutatud	450	Max	16-18
Brokoli	Värsked	450	Max	10-15
	Külmutatud	450	Max	15-19
Peakapsas	Värsked	450	Max	17-21
Porgand	Värsked	450	Max	30
Lillkapsas	Värsked	450	Max	11-14
	Külmutatud	450	Max	12-17
Roosakapsas	Värsked	450	Max	12-14
	Külmutatud	450	Max	20
Suvikõrvitsad	Värsked	450	Max	10-16
Spinat	Värsked	450	Min	11-13
	Külmutatud	450	Max	16-21
Aeduba	Värsked	450	Max	35
	Külmutatud	450	Max	35
Roheline hernes	Värsked	1000	Max	15-20
	Külmutatud	450	Max	40
Kartul	Värsked	10 tk	Max	26-30

### KALA JA MEREANNID

- Värskete või külmutatud ja ülessulatatud saaduste valmistamisajad on näidatud tabelis. Kala ja mereannid tuleb eelnevalt puhastada ja ette valmistada.
- Erinevat liiki kala ja mereandide valmistamine nõuab vähest aega. Soovitavalt valmistada väiksemate portsjonite kaupa.
- Vähiliste, austrite ja merikarpide valmistamisel tuleb neid aegajalt kontrollida, sest nad avanevad erineval ajal.
- Korrigeerige valmistamisaega vastavalt retseptile ja sõltuvalt ainete eelnevast töötlemisest.



Nimetus	Tüüp	Kogus (g/tk)	Veetase	Aeg (min)
Teokarbid	Värsked	450	Max	16
Krevetid	Värsked	450	Max	10-14
	Külmutatud	450	Max	15
Rannakarbid	Värsked	450	Max	10-16
Austrid	Värsked	250	Min	14-17
Langustid	Külmutatud	1-2 tk	Max	20-23
Kalafilee	Merikeel, lest	250	Min	13-17
Kalafilee	Tuunikala	250/450	Max	15-20
	Lõhe	250/450	Max	20-23

### LIHA, LINNULIHA

- Liha saab maitsev, kui seda enne valmistamist hoida sojakastmes või muudes maitseainetes.
- Et proovida, kas liha on valminud või mitte, kasutage nuga või kahvli. Seda võib määrata ka lihast tilkuva rasva konsistentsi ja läbipaistvuse järgi.
- Lisades mitmesuguseid maitseaineid valmistamise käigus on võimalik parandada toitude maitseomadusi.

Nimetus	Tüüp	Kogus (g)	Veetase	Aeg (min)
Kana	Luudeta filee	250	Max	17-20
	Luudega tükid	450	Max	39-50
Veiseliha	Tükkidena	450	Max	40
Lambaliha	Tükkidena	450	Max	26-28
Sealiha	Tükkidena	450	Max	26-28
Hakkliha mis tahes lihast	Kotletid	450	Max	20-25
	Tefteelid			

### MUUD TOIDUAINED

Nimetus	Tüüp	Kogus (g/tk)	Veetase	Aeg (min)
Munad	Kõvad	1-12 tk	Max	26
	Poolpehmed	1-12 tk	Max	30
Seened	Värsked	225	Max	20
Viinerid	Külmutatud	450	Max	14-18

### PUHASTUS JA HOOLDUS

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

### HOIDMINE

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



Antud sümbol tootel, pakendil ja/või saatedokumentatsioonis tähendab, et kasutatud elektrilisi ja elektroonilisi tooteid ja patareisid ei tohi ära visata koos tavaliste olmejäätmetega. Need tuleb anda ära spetsialiseeritud vastuvõtupunktidesse. Täiendava informatsiooni saamiseks olemasolevatest jäätmete kogumise süsteemidest pöörduge kohalike võimuorganite poole.

Õige utiliseerimine aitab hoida kokku hinnalisi ressursse ning ennetada võimalikku negatiivset mõju inimeste tervisele ja ümbritseva keskkonna olukorrale, mis võib tekkida jäätmete ebaõige käitlemise tulemusel.

## **LIETOŠANAS INSTRUKCIJA**

### **DROŠĪBAS NOTEIKUMI**

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet īsto ekspluatācijas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu rašanās lietošanas laikā un saglabājiēt to kā izziņas materiālu.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai ierīces tehniskie raksturojumi, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem.
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām, atbilstoši Lietošanas instrukcijai. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja Jūs to neizmantojat.
- Neievietojiet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pirms tālākas ierīces izmantošanas pārbaudiet tā darbaspēju un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu barošanas vadu vai kontaktdakšu, pēc nokrišanas vai citiem bojājumiem. Ierīces pārbaudei un remontam dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Sekojiet līdzi, lai barošanas vads nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla velciet aiz kontaktdakšas nevis aiz vada.
- Ierīcei jābūt stabili novietotai uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet to uz karstām virsmām, kā arī blakus siltuma avotiem (piemēram, elektriskām plītnīm), aizkariem un zem piekaramajiem griestiem.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Neskarīties klāt karstām virsmām.
- Lai izvairītos no elektrostrāvas trieciena un ierīces bojājumiem, izmantojiet tikai tos piederumus, kas ietilpst pamatkomplektā.
- Pirms tvaika katla pievienošanas elektrotīklam, piepildiet ūdens rezervuāru. Pretējā gadījumā ierīce var sabojāties.
- Nepieļaujiet tvaika katla tilpņu izmantošanu mikroviļņu krāsnīs, uz elektriskajām vai gāzes plītnīm.
- Pārvietojiet tvaika katlu ar karstu ūdeni vai ēdienu ļoti uzmanīgi.
- Attaisot tvaika katla vāciņu tā darbības laikā, esiet uzmanīgi, neapdedzinieties ar karstu tvaiku. Ļaujiet, lai kondesāts, kas sakrājiēs uz vāciņa, notek atpakaļ tilpnē.
- Necentieties patstāvīgi labot ierīci vai nomainīt jebkādas detaļas. Ierīces bojājuma gadījumā dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbaspēju un funkcionalitāti.
- Ražošanas datums ir norādīts uz izstrādājuma un/vai iepakojuma, kā arī pavaddokumentos.

### **SAGATAVOŠANĀS DARBAM**

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

### **DARBĪBA**

- Uzstādiēt tvaika katlu uz stabilas, horizontālas virsmas.
- Rezervuārā lejiet tikai tīru ūdeni; nepieļaujiet citu šķidrumu un ēdienu piedevu izmantošanu. Rezervuāram ir atzīmes maksimālai un minimālai uzpildīšanai: ūdens līmenim jābūt vidējam.
- Uzstādiēt kondensāta savākšanas paliktni un tvaika tilpnes uz pamatnes.
- Produktus, kuri gatavojas ilgāk (piemēram, samērā lieli u.c.) vienmēr lieciet apakšējā tvaika tilpnē.

### **GATAVOŠANA**

- Izmantojot divas tvaika tilpnes iespējams gatavot vairākus ēdienus, tomēr, jāņem vērā, ka produktiem ir jābūt savienojamiem un saskanīgiem pēc smaržām, ņemot vērā, ka sula un tauki gatavošanas laikā sajaucas un var sabojāt ēdienu.
- Noņemot uzsildītās tilpnes, kas ietilpst tvaika katla komplektā, esiet uzmanīgi – neapdedzinieties ar karsto tvaiku. Izmantojiēt virtuves cimds vai aizķeres.

### **GATAVOŠANAS LAIKA UZSTĀDĪŠANA**

- Taimeris ļauj uzstādīt maksimālo nepārtrauktas apstrādes laiku 60 minūtes.
- Uzstādiēt uz taimera nepieciešamo gatavošanas laiku (rekomendēto vai pēc Jūsu ieskatiem). Iedegsies gaismas indikators.
- Pēc uzdotā laika iztecēšanas gaismas indikators nodzisiēs un tvaika katls automātiski izslēgsies.

### **DĀRZEŅI**

- Kārtīgi nomazgājiēt dārzeņus. Nogrieziēt saknes, nepieciešamības gadījumā nomizojiēt.
- Gatavošanas ilgums atkarīgs no produktu daudzuma, svaiguma un iepriekšējās apstrādes. Nepieciešamības gadījumā gatavošanas laiku iespējams mainīt.
- Nav ieteicams iepriekš atsaldēt sasaldētus dārzeņus.

Nosaukums	Veids	Daudzums (g/gab.)	Ūdens līmenis	Laiks (minūtes)
Artišoki	Svaigi	4 gab.	Maks.	45-50
Sparģeļi	Svaigi	450	Maks.	11-16
	Saldēti	450	Maks.	16-18
Brokoļi	Svaigi	450	Maks.	10-15
	Saldēti	450	Maks.	15-19
Baltie galviņkāposti	Svaigi	450	Maks.	17-21

Burkāni	Svaigi	450	Maks.	30
Ziedkāposti	Svaigi	450	Maks.	11-14
	Saldēti	450	Maks.	12-17
Briseles kāposti	Svaigi	450	Maks.	12-14
	Saldēti	450	Maks.	20
Kabači	Svaigi	450	Maks.	10-16
Spināti	Svaigi	450	Min.	11-13
	Saldēti	450	Maks.	16-21
Pākšu pupiņas	Svaigas	450	Maks.	35
	Saldētas	450	Maks.	35
Zaļie zirnīši	Svaigi	1000	Maks.	15-20
	Saldēti	450	Maks.	40
Kartupeļi	Svaigi	10 gab.	Maks.	26-30

**ZIVIS UN JŪRAS PRODUKTI**

- Gatavošanas laiks svaigiem vai sasaldētiem un pilnībā atsaldētiem jūras produktiem un zivīm norādīts tabulā. Zivis un jūras produktus iepriekš ieteicams notīrīt un sagatavot.
- Lielākajai daļai zivju un jūras produktu nav nepieciešams ilgs gatavošanas laiks. Tos ieteicams gatavot nelielās porcijās.
- Gatavošanas laikā molusku, austeru un mīdiju čaulas atveras dažādos laikos, tāpēc periodiski tās pārbaudiet.
- Mainiet gatavošanas laiku atbilstoši receptes prasībām un atkarībā no iepriekšējās produktu apstrādes.

Nosaukums	Veids	Daudzums (g/gab.)	Ūdens līmenis	Laiks (minūtes)
Gliemenes	Svaigas	450	Maks.	16
Garneles	Svaigas	450	Maks.	10-14
	Saldētas	450	Maks.	15
Mīdijas	Svaigas	450	Maks.	10-16
Austerses	Svaigas	250	Min.	14-17
Langusti	Saldēti	1-2 gab.	Maks.	20-23
Zivju fileja	Jūras mēle, bute	250	Min.	13-17
Zivs gaļa	Tuncis	250/450	Maks.	15-20
	Lasis	250/450	Maks.	20-23

**GAĻA, PUTNA GAĻA**

- Gaļas garša būs patīkamāka, ja gaļu iepriekš paturēt sojas mērcē vai citās piedevās.
- Gaļas gatavības pārbaudei izmantojiet nazi vai dakšīņu. To var noteikt arī pēc iztekošo tauku konsistences vai dzidruma.
- Ēdienu garšas īpašības var uzlabot, pievienojot gatavošanas procesā dažādas garšvielas.

Nosaukums	Veids	Daudzums (g)	Ūdens līmenis	Laiks (minūtes)
Vista	Fileja bez kauliem	250	Maks.	17-20
	Gabaliņi ar kaulu	450	Maks.	39-50
Liellopu gaļa	Sagriezta gabaliņos	450	Maks.	40
Jēra gaļa	Sagriezta gabaliņos	450	Maks.	26-28
Cūkgaļa	Sagriezta gabaliņos	450	Maks.	26-28
Jebkura veida maltā gaļa	Kotletes	450	Maks.	20-25
	Teftelji			

**CITI PRODUKTI**

Nosaukums	Veids	Daudzums (g/gab.)	Ūdens līmenis	Laiks (minūtes)
Olas	Cieti vārītas	1-12 gab.	Maks.	26
	Mīksti vārītas	1-12 gab.	Maks.	30
Sēnes	Svaigas	225	Maks.	20
Cīsiņi	Atkausēti	450	Maks.	14-18

**TĪRĪŠANA UN KOPŠANA**

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

**ABĀŠANA**

- Pirms glabāšanas pārlicināties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.

- Izpildiet TĪRĪŠANAS UN KOPŠANAS sadaļas nosacījumus.
- Ierīci glabājiet sausā, vēsā vietā.



Šis simbols uz izstrādājuma, iepakojuma un/vai pavaddokumentiem nozīmē, ka nolietotus elektro- vai elektroniskos izstrādājumus un baterijas nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Tie ir jānodod specializētajos pieņemšanas punktos.

Lai iegūtu papildu informāciju par esošajām atkritumu savākšanas sistēmām, vērsieties vietējā pašvaldībā.

Pareiza utilizācija palīdzēs saglabāt vērtīgus resursus un novērst iespējamo negatīvo ietekmi uz cilvēku veselību un apkārtējās vides stāvokli, kas var rasties nepareizas rīkošanās ar atkritumiem rezultātā.

## **LI VARTOTOJO INSTRUKCIJA**

### **SAUGUMO PRIEMONĒS**

- Prietaiso gedimui išvengti atidžiai perskaitykite Vartotojo instrukciją ir išsaugokite ją tolimesniam naudojimui.
- Prieš pirmąjį naudojimą patikrinkite, ar ant lipduko nurodytos techninės gaminio charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Naudoti tik buitiniams tikslams. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nesinaudodami prietaisu, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laido į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir nesinaudokite juo, kol jo darbingumą ir saugumą nepatikrins kvalifikuoti specialistai.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo maitinimo laidas ar kištukas buvo pažeisti, jei prietaisas nukrito ar buvo kitaip pažeistas. Norėdami patikrinti ar suremontuoti prietaisą, kreipkitės į artimiausią Serviso centrą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Traukdami kištuką iš elektros lizdo, niekada netempkite laido.
- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso lygaus paviršiaus. Nestatykite garų puodo ant karštų paviršių bei šalia šilumos šaltinių (pvz., elektrinių viryklių), užuolaidų ir po pakabinamosiomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems sumažėjusias fizines, jausmines ar protines galias; arba jie neturi patirties ar žinių, kai asmuo, atsakingas už tokių žmonių saugumą, nekontroliuoja ar neinstruktuoja jų, kaip naudotis šiuo prietaisu.
- Vaikus būtina kontroliuoti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.
- Nelieskite karštų prietaiso paviršių.
- Nenaudokite neįeinančių į prietaiso komplektą reikmenų, nes kitaip elektros srovė gali Jus nutrenkti arba prietaisas gali būti pažeistas.
- Prieš įjungdami garų puodą į elektros tinklą, pripilkite vandens į vandens rezervuarą. Kitaip prietaisas gali būti sugadintas.
- Nenaudokite garų puodo indų mikrobangų krosnelėje, nestatykite jų ant elektrinių arba dujinių viryklių.
- Būkite labai atsargūs perkeldami garų puodą, kuriame yra karšto vandens ar maisto.
- Veikiančio garų puodo dangtelį atidarykite atsargiai, nes galite apsiplikyti. Leiskite dangtelyje susikaupusiam kondensatui nutekėti atgal į indą.
- Nebandykite savarankiškai remontuoti prietaiso arba keisti jo detales. Atsiradus gedimams kreipkitės į artimiausią Serviso centrą.
- Jeigu gaminyje kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.
- Gamybos data nurodyta ant gaminio ir (arba) pakuotėje, taip pat lydinčioje dokumentacijoje.

### **PASIRUOŠIMAS DARBUI**

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

### **VEIKIMAS**

- Nustatykite garų puodą ant tvirto lygaus paviršiaus.
- Pilkite į rezervuarą tik švarų vandenį; nenaudokite kitokių skysčių arba maisto papildų. Rezervuare yra maksimalaus ir minimalaus pripildymo žymės: vandens lygis turi būti tarp jų.
- Pastatykite kondensato surinkimo padėklą ir garų puodo indus ant pagrindo.
- Produktus, kuriems paruošti reikia daugiau laiko (pvz., stambesnius ar pan.), visada dėkite į apatinį indą.

### **MAISTO GAMINIMAS GARŲ PUODUOSE**

- Naudodami dvi talpas Jūs galite vienu metu ruošti skirtingus patiekalus, tačiau nepamirškite, kad ruošiamų produktų skonis ir kvapas turi derintis tarpusavyje, nes ruošimo metu jų sultys ir riebalai susimaišys, paveikdami galutinį patiekalo skonį.
- Būkite atsargūs, nuimdami įkaitusius į garų puodo komplektą įeinančius indus, nes galite nusiplikyti. Naudokite virtuvės pirštines.

### **MAISTO RUOŠIMO TRUKMĖS NUSTATYMAS**

- Laikmatis leidžia nustatyti maksimalią nepertraukiamo maisto ruošimo trukmę 60 minučių ribose.
- Laikmatyje nustatykite reikiamą laiką (laikykites rekomendacijų arba vadovaukitės savo patirtimi). Užsidegs šviesos indikatorius.
- Maisto ruošimui skirtam laikui šviesos indikatorius užges, ir garų puodas automatiškai išsijungs.

### **DARŽOVĖS**

- Kruopščiai išplaukite daržoves. Pašalinkite šakneles ir nulupkite žieveles (jei reikia).
- Daržovių ruošimo trukmė priklauso nuo jų kiekio, šviežumo ir išankstinio apdorojimo. Daržovių ruošimo trukmę galima keisti.
- Nerekomenduojama iš anksto atšaldyti užšaldytas daržoves.

Pavadinimas	Tipas	Kiekis (g/vnt.)	Vandens lygis	Laikas (min.)
Artišokai	Švieži	4 vnt.	Maks.	45-50
Šparagai	Švieži	450	Maks.	11-16
	Šaldyti	450	Maks.	16-18
Brokoliai	Švieži	450	Maks.	10-15
	Šaldyti	450	Maks.	15-19
Kopūstai	Švieži	450	Maks.	17-21
Morkos	Šviežios	450	Maks.	30
Kalafiorai	Švieži	450	Maks.	11-14
	Šaldyti	450	Maks.	12-17
Briuselio kopūstai	Švieži	450	Maks.	12-14
	Šaldyti	450	Maks.	20
Agurotis	Švieži	450	Maks.	10-16
Spinatai	Švieži	450	Min.	11-13
	Šaldyti	450	Maks.	16-21
Šparaginės pupelės	Švieži	450	Maks.	35
	Šaldyti	450	Maks.	35
Žalieji žirneliai	Švieži	1000	Maks.	15-20
	Šaldyti	450	Maks.	40
Bulvės	Šviežios	10 vnt.	Maks.	26-30

### ŽUVIS IR JŪROS PRODUKTAI

- Šviežių ar užšaldytų ir pilnai atšaldytų jūros gėrybių bei žuvies ruošimo laikas nurodytas lentelėje. Žuvį ir jūros gėrybes iš pradžių reikia išdaryti ir paruošti.
- Dauguma žuvies ir jūros gėrybių rūšių ruošiami greitai. Rekomenduojama ruošti juos nedidelėmis porcijomis.
- Atsiminkite, kad moliuskų, austrių ir midijų kriauklelės atsidaro skirtingu metu, todėl ruošdami juos kartu kartais tikrinkite jų būklę.
- Koreguokite ruošimo trukmę atsižvelgdami į recepto nurodymus bei išankstinį produkto apdorojimą.

Pavadinimas	Tipas	Kiekis (g/vnt.)	Vandens lygis	Laikas (min.)
Moliuskai	Švieži	450	Maks.	16
Krevetės	Šviežios	450	Maks.	10-14
	Šaldytos	450	Maks.	15
Midijos	Šviežios	450	Maks.	10-16
Austrės	Šviežios	250	Min.	14-17
Langustai	Šaldytos	1-2 vnt.	Maks.	20-23
Žuvies filė	Jūros liežuvis, plekšnė	250	Min.	13-17
Žuvies mėsa	Tunas	250/450	Maks.	15-20
	Lašiša	250/450	Maks.	20-23

### MĖSA, PAUKŠTIENA

- Mėsos skonis bus malonesnis, jeigu iš anksto užmarinuoti mėsą sojų padaže arba kituose prieskoniuose.
- Norėdami patikrinti, ar mėsa jau paruošta, ar ne, naudokite peilį arba šakutę. Taip pat mėsos paruošimo laipsnį galima patikrinti atsižvelgiant į ištekančių mėsos sulčių ir riebalų konsistenciją ir skaidrumą.
- Ruošdami maistą, pabandykite pridėti įvairių prieskonių – taip galima pagerinti valgių skonį.

Pavadinimas	Tipas	Kiekis (g)	Vandens lygis	Laikas (min.)
Vištiena	Filė be kaulų	250	Maks.	17-20
	Gabaliukai su kaulu	450	Maks.	39-50
Jautiena	Supjaustyta gabaliukais	450	Maks.	40
Aviena	Supjaustyta gabaliukais	450	Maks.	26-28
Kiauliena	Supjaustyta gabaliukais	450	Maks.	26-28
Bet kurios mėsos faršas	Maltiniai Mėsos kukuliai	450	Maks.	20-25

### KITI PRODUKTAI

Pavadinimas	Tipas	Kiekis (g/vnt.)	Vandens lygis	Laikas (min.)
Kiaušiniai	Kietai virti	1-12 vnt.	Maks.	26
	Minkštai virti	1-12 vnt.	Maks.	30
Grybai	Švieži	225	Maks.	20
Dešrelės	Atšaldytos	450	Maks.	14-18

### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Išjunkite garų puodą iš elektros tinklo ir leiskite jam visiškai atvėsti.



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

### SAUGOJIMAS

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



Šis simbolis ant gaminio, pakuotėje ir (arba) lydinčioje dokumentacijoje reiškia, kad naudojami elektriniai ir elektroniniai gaminiai bei baterijos neturėtų būti išmetami (išmestos) kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Juos (jas) reikėtų atiduoti specializuotiems priėmimo punkтамs.

Norint gauti papildomos informacijos apie galiojančias atliekų surinkimo sistemas, kreipkitės į vietines valdžios institucijas.

Teisingai utilizuojant atliekas, sutaupysite vertingų išteklių ir apsaugosite žmonių sveikatą ir aplinką nuo neigiamo poveikio, galinčio kilti netinkamai apdorojant atliekas.

### **H** HASZNALATI UTASÍTÁS FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- Használat közben történő készülékkárosodás elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el az adott Kezelési útmutatót és őrizze meg azt, mint tájékoztató anyagot.
- A készülék első használata előtt, ellenőrizze egyeznek-e a műszaki jellemzésben feltüntetett műszaki adatok az elektromos hálózat adataival.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- Csak otthoni használatra, nem való nagyüzemi célra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Ne merítse a készüléket, és a vezetékét vízbe, vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.
- Ne használja a készüléket sérült vezetékkel, csatlakozódugóval, valamint azután, hogy ütődést szenvedett, vagy más milyen képen károsodva volt. Forduljon a közeli szakszervizbe.
- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Kikapcsolásnál fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetékét.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne állítsa a készüléket forró felületre, valamint ne tartsa azt, melegeit kibocsátó készülékek (például, villanyűtő), függőny közelében, és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyerekeknek használni a készüléket.
- Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.
- A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
- Áramütés és a készülék károsodása elkerülése érdekében ne használjon készüléthez nem tartozó tartozékokat.
- Mielőtt bekapcsolná a gőzfőzőt, töltsen meg vízzel a víztartályt, különben károsodhat a készülék.
- A gőzfőző tartályait mikrohullámú sütőben, villany-, gáztűzhelyen használni tilos!
- Nagyon óvatosan mozdítsa a forró vízzel, illetve étellel megtöltött gőzfőzőt.
- A működő gőzfőző fedele felnyitása közben legyen nagyon óvatos, mivel a forró gőz égési sérülést okozhat. Engedje a fedőn összegyűlt kondenzvíznek lefolyni vissza a tartályba.
- Ne próbálja egyedül javítani a készüléket, cserélni az alkatrészeket. Forduljon a közeli szervizbe.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C-nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.
- A gyártási idő a terméken és/vagy a csomagoláson, illetve a kísérő dokumentumokban található.

### ELŐKÉSZÍTÉS

- Első használat előtt alaposan mossa meg szappanos vízben a készülék összes tartályát és levehető részét, miután törölje szárazra őket.
- Nedves törülközővel törölje meg a víztartály belső részét.

### HASZNALATI UTASÍTÁS

- Stabílan állítsa fel a gőzfőzőt vízszintes felületre.
- Csak tisztavizet öntsön a tartályba; egyéb folyadék, tápszer használata tilos! A tartályban jelzők találhatóak, melyek mutassák a minimális és maximális feltöltési szintet: a vízszintnek közöttük kell lennie.
- Helyezze a kondenzvíznek tervezett alátét és a gőztartályokat a tápegységre.
- Az alsó gőztartályba mindig a hosszabb elkészítési időt igénylő élelmiszert rakja (pl., nagyobb méretűeket, stb.).

**POJAČIVAČ OKUSA**

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

**GŐZTARTÁLYBAN TÖRTÉNŐ ELKÉSZÍTÉS**

- Két gőztartály használata különböző ételek elkészítését is engedélyezi, de figyelni kell arra, hogy összeférhetőek legyenek az élelmiszerek, és azok illatai, mivel elkészítés közben a lé, illetve zsír keveredni fog, és elronthatja az ételt.
- A készlethez tartozó meleg tartályok lecsatolása közben legyen óvatos, nehogy égési sérülést kapjon a gőztől. Használjon konyhai kesztyűt, vagy lecsatolható fogót.

**AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ ÁLLÍTÁSA**

- Az időmérő engedélyezi a maximális szünet nélküli \_\_\_\_perces megművelési idő beállítását.
- Állítsa be az időmérőn az elkészítéshez szükséges időmennyiséget (az ajánlott, vagy saját gyakorlatán alapulót). Kigyúl a jelzőlámpa.
- Az idő leteltét a készülék hangjellel jelzi, a jelzőlámpa elalszik, és a gőzfűző automatikusan kikapcsol.

**ZÖLDSÉGEK**

- Alaposan mossa meg a zöldségeket. Távolítsa el a gyökereket, és szükség esetén a héját.
- Az elkészítési idő az élelmiszer mennyiségétől, frissességétől, és előzetes megművelésétől függ. Szükség esetén változtathassa az elkészítésük idejét.
- Nem ajánlatos előzőleg kifagyasztani a fagyasztott zöldségeket.

Név	Típus	Mennyiség (g/db)	Vízszint	Idő (perc)
Articsóka	Friss	4 db	Max.	45-50
Spárga	Friss	450	Max.	11-16
	Fagyasztott	450	Max.	16-18
Brokkoli	Friss	450	Max.	10-15
	Fagyasztott	450	Max.	15-19
Káposzta	Friss	450	Max.	17-21
Sárgarépa	Friss	450	Max.	30
Karfiol	Friss	450	Max.	11-14
	Fagyasztott	450	Max.	12-17
Kelbimbó	Friss	450	Max.	12-14
	Fagyasztott	450	Max.	20
Sütőtök	Friss	450	Max.	10-16
Spenót	Friss	450	Min.	11-13
	Fagyasztott	450	Max.	16-21
Zöldbab	Friss	450	Max.	35
	Fagyasztott	450	Max.	35
Zöldborsó	Friss	1000	Max.	15-20
	Fagyasztott	450	Max.	40
Burgonya	Friss	10 db	Max.	26-30

**HAL ÉS TENGERI TERMÉK**

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

Név	Típus	Mennyiség (g/db)	Vízszint	Idő (perc)
Kagyló	Friss	450	Max.	16
Garnélarák	Friss	450	Max.	10-14
	Fagyasztott	450	Max.	15
Kagyló	Friss	450	Max.	10-16
Osztriga	Friss	250	Min.	14-17
Langusztarák	Fagyasztott	1-2 db	Max.	20-23
Halfilé	Nyelvhal, Sima Lepényhal	250	Min.	13-17
Halhús	Tonhal	250/450	Max.	15-20
	Lazac	250/450	Max.	20-23

**HÚS, BAROMFIHÚS**

- A hús finomabb lesz, ha elkészítés előtt be lesz pácolva szójaszószban vagy egyéb fűszerekben.
- A hús elkészültségét ellenőrizze késsel vagy villával. Az elkészültség szintje ugyancsak megállapítható a kifolyó zsír állaga és átlátszósága alapján.
- A fűszerek az étel elkészülése folyamán való adagolása javítja az ételek ízét.

Név	Típus	Mennyiség (g)	Vízszint	Idő (perc)
Tyúkhús	Csontnélküli filé	250	Max.	17-20
	Csontos darabok	450	Max.	39-50
Marhahús	Feldarabolt	450	Max.	40
Báránhús	Feldarabolt	450	Max.	26-28
Sertéshús	Feldarabolt	450	Max.	26-28
Különbféle darált hús	Fasírt	450	Max.	20-25
	Húsgombóc			

#### EGYÉB TERMÉKEK

Név	Típus	Mennyiség (g/db)	Vízszint	Idő (perc)
Tojás	Kemény tojás	1-12 db	Max.	26
	Lágy tojás	1-12 db	Max.	30
Gomba	Friss	225	Max.	20
Vírslí	Kiolvasztott	450	Max.	14-18

#### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Áramtalanítsa a gőzfőzőt, és hagyja teljesen kihűlni.
- Öntse ki a kondenzvíznek tervezett alátétből a tartályba a vizet.
- Mossa meg a fedőt, alátétet, az összes tartályt meleg szappanos vízzel (moshassa a mosogatógép felső polcán), alaposan öblítse meg, és szárítsa meg.
- Mossa meg a tartályt meleg szappanos vízzel, alaposan öblítse meg, és szárítsa meg.
- Súrolószer, szerves oldószer, agresszív folyadék használata tilos!
- Valamennyi idő múlva a melegítő elemen vízkövesedés képződhet, ezért a gőzfőző hamarabb fog kikapcsolni, mint az élelmiszer elkészül.
- 7-10 főzés után (a víz keménységétől függ), öntsön a víztartályba javasolt vízkövesedés gátló tisztítószer (tartsa be a dobozon leírt utasításokat), és töltsen meg vízzel a maximális jelzésig.
- A melegítő elem tisztítása közben ne helyezzen a víztartályra élelmiszertartályt, és ne fedje le fedővel.
- Csatlakoztassa a gőzfőzőt az elektromos hálózathoz. Állítsa be az időmérőt kb. 20 percre. A gőzfőző kikapcsolása után (az időmérő szerint) áramtalanítsa a készüléket. Vízleöntés előtt a melegítő elemet hagyja teljesen lehűlni. Néhányszor mossa meg a melegítő elemet és a víztartályt hideg vízzel, törölje szárazra őket.

#### TÁROLÁS

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



■ Ez a jel a terméken, csomagoláson és/vagy kísérő dokumentumokon azt jelenti, hogy ezeket a használt villamos és elektronikus termékeket és elemeket tilos az általános háztartási hulladékkal kidobni. E tárgyakat speciális befogadó pontokban kell leadni.

A hulladékbecfogadó rendszerrel kapcsolatos kiegészítő információért forduljon a helyi illetékes hatósághoz.

A megfelelő hulladékkezelés segít megőrizni az értékes erőforrásokat és megelőzheti az olyan esetleges negatív hatásokat az emberi egészségre és a környezetre, amelyek a nem megfelelő hulladékkezelés következtében felmerülhetnek fel.

#### RO MANUAL DE UTILIZARE

##### MĂSURI DE PRECAUȚIE

- Citiți cu atenție acest manual înainte de a începe exploatarea aparatului pentru a evita orice defectare în urma exploatareii și păstrați manualul fiind drept material de referință.
- Înainte de prima punere în funcțiune aparatul verificați, dacă caracteristicile tehnice indicate pe aparat coincid cu parametrii rețelei electrice.
- Utilizarea incorectă a aparatului poate duce la defectarea acestuia, să vă cauzeze pierderi materiale sau să dăuneze rău sănătății utilizatorului.
- Se utilizează numai în scopuri casnice. Aparatul nu este destinat pentru uz industrial.
- Nu scufundați aparatul și cablul în apă sau alte lichide. Odată ce aceasta a avut loc deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică și, înainte de a-l utiliza din nou, verificați siguranța și capacitatea de funcționare a aparatului la un atelier specializat.
- Atunci când nu folosiți aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică.
- Pentru a evita orice pericol, cablul defect va fi înlocuit de producător sau de atelierul autorizat, sau de alți specialiști calificați.
- Aveți grijă ca cablul electric să nu se atingă de margini ascuțite sau de suprafețe fierbinți.
- Atunci când deconectați aparatul de la rețea, apucați de fișă, nu trageți de cablu.
- Aparatul trebuie să fie amplasat pe o suprafață netedă și uscată. Nu-l amplasați pe suprafețe fierbinți sau în apropierea surselor de căldură (cum ar fi arăgazul electric), lângă draperii sau tavane false.
- Nu lăsați niciodată fără supraveghere aparatul pornit.
- Aparatul nu este recomandat pentru a fi utilizat de către persoanele (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoanele ce nu au experiență sau cunoștințe de utilizare, atunci când nu sunt sub supraveghere sau nu sunt instruiți referitor la utilizarea aparatului de către persoanele ce duc răspundere de siguranța acestora.

- Copiii trebuie să se afle sub supraveghere pentru a nu le permite să se joace cu aparatul.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Pentru a evita șocul electric sau defectarea aparatului, folosiți numai accesoriile ce fac parte din setul aparatului.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, umpleți rezervorul cu apă. De altfel aparatul se poate defecta.
- Se interzice folosirea coșurilor aparatului în cuptor cu microunde sau pe arăgaz electric sau pe gaz.
- Mutarea aparatului cu apă sau bucate fierbinți se va face cu maximă atenție și precauție.
- Fiți atenți atunci când deschideți capacul aparatului pus în funcțiune să nu obțineți arsuri cu aburi fierbinți. Lăsați să se scurga condensul de pe capac în coș.
- Nu încercați să reparați aparatul de sine stătător sau să-i înlocuiți detaliile. Odată ce ați observat defectări adresați-vă la cel mai apropiat Service.
- Dacă aparatul a fost expus un timp îndelungat la o temperatură sub 0°C, înainte de a-l pune în funcțiune se recomandă să-l aduceți la temperatura camerei pentru cel puțin 2 ore.
- Producătorul, fără a informa prealabil, își rezervează dreptul de a face orice schimbări în structura produsului, ce nu afectează în mod fundamental siguranța și capacitatea de funcționare a acestuia.
- Data fabricării este indicată pe produs și/sau pe ambalaj, precum și pe documentele însoțitoare.

#### PREGĂTIRE PENTRU UTILIZARE

- Înainte de prima punere în funcțiune a aparatului spalați bine toate vasele și detaliile detașabile cu apă caldă cu detergent, ștergeți-l până la uscat.
- Rezervorul de apă ștergeți-l la interior cu o cârpă umedă.

#### UTILIZAREA

- Amplasați aparatul de gătit cu aburi pe o suprafață orizontală stabilă.
- Turnați în rezervor doar apă curată; nu se permite folosirea altor lichide și suplimente alimentare. Rezervorul are marcaje speciale pentru umplere maximă și minimă iar nivelul apei trebuie să fie cuprins între ele.
- Puneți tava de scurgere a condensului și coșurile de abur pe rezervor.
- Întotdeauna amplasați produsele care necesită o pregătire mai îndelungată (de exemplu cele mai mari sau altele) în coșul de jos.

#### PREPARAREA BUCATELOR

- Folosind două coșuri pe abur, puteți pregăti concomitent bucate diferite, însă este important să rețineți că bucatele ce se pregătesc trebuie să fie compatibile și să se combine după miros, deoarece sucurile și grăsimea din ele se pot amesteca și mâncarea nu va mai fi gustoasă.
- Demontând coșurile încălzite, ce fac parte din setul aparatului, fiți atenți să nu faceți arsuri cu aburii fierbinți. Folosiți mănuși de bucătărie sau servete termice.

#### STABILIREA PERIOADEI DE PREGĂTIRE

- Timerul vă permite să stabiliți un timp maxim de pregătire continuă de 60 minute.
- Setați pe timer perioada de timp necesară pentru pregătire (recomandată sau din experiența Dvs). Se va aprinde indicatorul.
- După expirarea timpului stabilit aparatul se va opri automat.

#### LEGUMELE

- Spălați bine legumele. Tăiați-le rădăcinile și, dacă e necesar, decojiți-le.
- Durata de pregătire depinde de cantitatea, prospețimea și prelucrarea prealabilă a produselor. Timpul de pregătire după necesitate poate fi schimbat.
- Nu se recomandă să dezghețați prealabil legumele înghețate.

Denumirea	Tipul	Cantitatea (g/buc.)	Nivelul apei	Timpul de pregătire (min.)
Anghinare	Proaspătă	4 buc.	Max.	45-50
Sparanghel	Proaspăt	450	Max.	11-16
	Înghețat	450	Max.	16-18
Varza broccoli	Proaspătă	450	Max.	10-15
	Înghețată	450	Max.	15-19
Varză albă	Proaspătă	450	Max.	17-21
Morcov	Proaspăt	450	Max.	30
Conopidă	Proaspătă	450	Max.	11-14
	Înghețată	450	Max.	12-17
Varză Brussel	Proaspătă	450	Max.	12-14
	Înghețată	450	Max.	20
Dovlecei	Proaspeți	450	Max.	10-16
Spanac	Proaspăt	450	Min.	11-13
	Încghețat	450	Max.	16-21
Fasole verde	Proaspătă	450	Max.	35
	Înghețată	450	Max.	35
Mazăre verde	Proaspătă	1000	Max.	15-20
	Înghețată	450	Max.	40
Cartofi	Proaspeți	10 buc.	Max.	26-30

#### PEȘTELE ȘI FRUCTELE DE MARE

- Timpul de pregătire a peștelui sau a produselor de mare proaspete, înghețate sau dezghețate complet este indicat în tabel. Peștele și produsele de mare trebuie curățate prealabil și pregătite.
- Pentru pregătirea a mai multor tipuri de pește și produse de mare nu se necesită mult timp. Se recomandă să le pregătiți în cantități mici.

- În timpul pregătirii scoicile crustaceelor, stridiilor și midiilor se deschid la timp diferit, de aceea se recomandă să le verificați periodic.
- Corectați timpul de pregătire în dependență de indicațiile rețetei și în dependență de prelucrarea prealabilă a produselor.

Denumirea	Tipul	Cantitatea (g/buc.)	Nivelul de apă	Timpul de pregătire (min.)
Scoici	Proaspete	450	Max.	16
Creveți	Proaspete	450	Max.	10-14
	Înghețate	450	Max.	15
Midii	Proaspete	450	Max.	10-16
Stridii	Proaspete	250	Min.	14-17
Languste	Încghețate	1-2 buc.	Max.	20-23
Fileu de pește	Limbă de mare, calcan	250	Min.	13-17
Carne de pește	Ton	250/450	Max.	15-20
	Somon	250/450	Max.	20-23

### CARNE, PASĂRE

- Gustul cărnii va fi mult mai delicios, dacă o veți înmuia prealabil în sos de soia sau alte condimente.
- Pentru a verifica starea de pregătire a cărnii, folosiți un cuțit sau o furculiță. Puteți urmări de asemenea consistența și transparența grăsimii ce se scurge din carne.
- Puteți îmbunătăți gustul bucatelor adăugând diferite condimente în procesul de pregătire.

Denumirea	Tipul	Cantitatea (g/buc.)	Nivelul de apă	Timpul de pregătire (min.)
Pui	Fileu dezosat	250	Max.	17-20
	Bucăți cu oase	450	Max.	39-50
Vită	Tăiată bucăți	450	Max.	40
Miel	Tăiată bucăți	450	Max.	26-28
Porc	Tăiată bucăți	450	Max.	26-28
Carne tocată de orice tip	Pârjoale Chiftele	450	Max.	20-25

### ALTE PRODUSE

Denumirea	Tipul	Cantitatea (g/buc.)	Nivelul de apă	Timpul de pregătire (min.)
Oua	Tari	1-12 buc.	Max.	26
	Moi	1-12 buc.	Max.	30
Ciuperci	Proaspete	225	Max.	20
Crenvuști	Dezghetate	450	Max.	14-18

### ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚIRE

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și lăsați-o să se răcească.
- Scurgeți apa din tavă de scurgere a condensului și din rezervorul de apă.
- Spălați capacul, tava și celelalte vase cu apă caldă cu detergent (puteți să le spălați în coșul superior al mașinii de spălat vase), clătiți-le bine și le lăsați să se usuce.
- Spălați rezervorul cu apă cu detergent, clătiți-l bine și ștergeți-l până la uscat.
- Nu se permite folosirea detergenților cu substanțe abrazive, cu solvenți organici sau lichide agresive.
- Peste un timp de utilizare pe elementul de încălzire poate apărea calcar, din cauza căruia aparatul poate să se oprească înainte de timpul stabilit.
- După 7-10 cicluri de pregătire (în dependență de duritatea apei) adăugați în rezervor substanța recomandată pentru înlăturarea calcarului (respectați strict instrucțiunile de pe ambalaj) și umpleți-l cu apă până la nivelul maxim.
- În timp ce curățiți elementul de încălzire nu puneți peste el rezervorul și coșurile pentru produse și nu-i puneți capacul.
- Conectați aparatul la rețea. Stabiliți timpul aproximativ pe 20 minute. După oprirea aparatului (la timpul setat) deconectați-l de la rețea. Înainte de a scurge apa lăsați să se răcească definitiv elementul de încălzire. Clătiți câteva ori elementul de încălzire și rezervorul cu apă rece și ștergeți-l până la uscat.

### PĂSTRARE

- Înainte de a depozita aparatul pentru păstrare asigurați-vă că acesta e deconectat de la rețea și s-a răcit definitiv.
- Efectuați instrucțiunile compartimentului CURĂȚIRE ȘI ÎNGRIJIRE.
- Păstrați aparatul în loc uscat și răcoros.



Simbolul dat pe produs, ambalaj și/sau documentele însoțitoare înseamnă că aparatele electrice și electronice, și bateriile uzate nu trebuie aruncate împreună cu deșeurile menajere. Acestea trebuie duse la punctele de colectare specializate.

Adresați-vă la autoritățile locale pentru a obține informații suplimentare referitor la sistemele existente de colectare a deșeurilor.

Reciclarea corectă va contribui la păstrarea resurselor valoroase și la prevenirea posibilelor efecte negative asupra sănătății oamenilor și a mediului înconjurător, care ar putea apărea în rezultatul reciclării incorecte a deșeurilor.