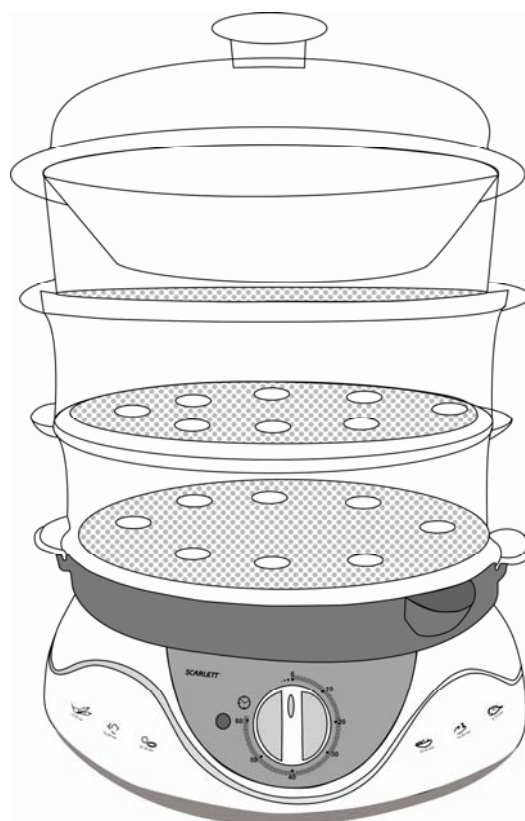


INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB	FOOD STEAMER.....	4
RUS	ПАРОВАРКА.....	6
CZ	PAŘÁK.....	10
BG	УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА.....	12
UA	ПАРОВАРКА.....	15
SCG	ЛОНАЦ ЗА КУВАЊЕ ПАРОМ.....	18
EST	AURUTI.....	21
LV	TVAIKA KATLS.....	24
LT	GARŲ PUODAS.....	27
H	GŐZFŐZŐ.....	30
KZ	БУ ПІСІРГІШІ.....	32
SL	HRNIEC PARNÝ.....	36



www.scarlett.ru



GB DESCRIPTION

1. Transparent Lid
2. Removable bottom
3. Rice bowl
4. Top steaming bowl (№3)
5. Average steaming bowl (№2)
6. Lower steaming bowl (№1)
7. Drip tray
8. Flavour booster
9. Fast steam attachment
10. Water reservoir
11. Water Inlet
12. Timer
13. Indicator light

BG ОПИСАНИЕ

1. Прозрачен капак
2. Подвижна дъното
3. Чаша за ориз
4. Горен съд за пара (№3)
5. Съд за пара (№2)
6. Долен съд за пара (№1)
7. Табла за събиране на кондензата
8. Flavour booster
9. Приставка за бърза пара
10. Резервоар за вода
11. Отвор за заливане на вода
12. Таймер
13. Светещ индикатор

EST KIRJELDUS

1. Läbipaistev kaas
2. Eemaldatava alt
3. Riisikeetmis anum
4. Ülemine auruanum (№3)
5. Auruanum (№2)
6. Alumine auruanum (№1)
7. Kondensvee kogumise alus
8. Flavour booster
9. Otsik kiireks aurutamiseks
10. Veereservuaar
11. Vee sissevooluava
12. Taimer
13. Märgutuli

H LEÍRÁS

1. Átlátszó fedő
2. Odvojiva dnu
3. Rizstároló csésze
4. Felső gőztartály (№3)
5. Gőztartály (№2)
6. Alsó gőztartály (№1)
7. Kondenzvíznek tervezett alátét
8. Flavour booster
9. Gyorsgőz rátét
10. Vízartály
11. Vízfeltöltő száj
12. Időmérő
13. Jelzőlámpa

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Прозрачная крышка
2. Съемное дно
3. Чаша для риса
4. Верхняя паровая ёмкость (№3)
5. Средняя паровая ёмкость (№2)
6. Нижняя паровая ёмкость (№1)
7. Поддон для сбора конденсата
8. Устройство Flavour booster
9. Насадка для быстрого пара
10. Резервуар для воды
11. Отверстие для наполнения водой
12. Таймер
13. Световой индикатор

UA ОПИС

1. Прозора кришка
2. Знімне дно
3. Чаша для рису
4. Верхня парова ємність (№3)
5. Парова ємність (№2)
6. Нижня парова ємність (№1)
7. Піддон для збирання конденсату
8. Flavour booster
9. Насадка для швидкої пари
10. Резервуар для води
11. Отвір для наповнення водою
12. Таймер
13. Світловий індикатор

LV APRAKSTS

1. Caurspīdīgais vāciņš
2. Nuimamas apačioje
3. Bļoda rīsiem
4. Augšējā tvaika tilpne (№3)
5. Tvaika tilpne (№2)
6. Apatšējā tvaika tilpne (№1)
7. Paliktņis kondensāta savākšanai
8. Flavour booster
9. Ātrā tvaika uzliktnis
10. Ūdens rezervuārs
11. Atvērumš ūdens uzpildīšanai
12. Taimeris
13. Gaismas indikators

KZ СИПАТТАМА

1. Мөлдір қақпақ
2. Алмалы-салмалы түп
3. Күрішке арналған тостаған
4. Жоғарғы булы сиым (№3)
5. Булы сиым (№2)
6. Төменгі булы сиым (№1)
7. Конденсант жинауға арналған тұғырық
8. Flavour booster
9. Жылдам буға арналған қондырма
10. Суға арналған резервуар
11. Су толтыруға арналған тесік
12. Таймер
13. Жарықты индикатор

CZ POPIS

1. Transparentní poklička
2. Odnímatelná dolní
3. Mísa na ryži
4. Horní parní nádoba (№3)
5. Parní nádoba (№2)
6. Dolní parní nádoba (№1)
7. Kondenzátor par
8. Flavour booster
9. Nástavec pro rychlou páru
10. Nádoba na vodu
11. Nalévací otvor
12. Časový spínač
13. Světelná kontrolka

SCG ОПИС

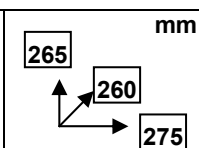
1. Провидан поклопац
2. Ремовабле дну
3. Чаша за пиринач
4. Горња парна чинија (№3)
5. Парна чинија (№2)
6. Доња парна чинија (№1)
7. Ладица за кондензат
8. Flavour booster
9. Прибор за брзо стварање паре
10. Резервоар за воду
11. Отвор за пуњење водом
12. Тајмер
13. Светлосни индикатор

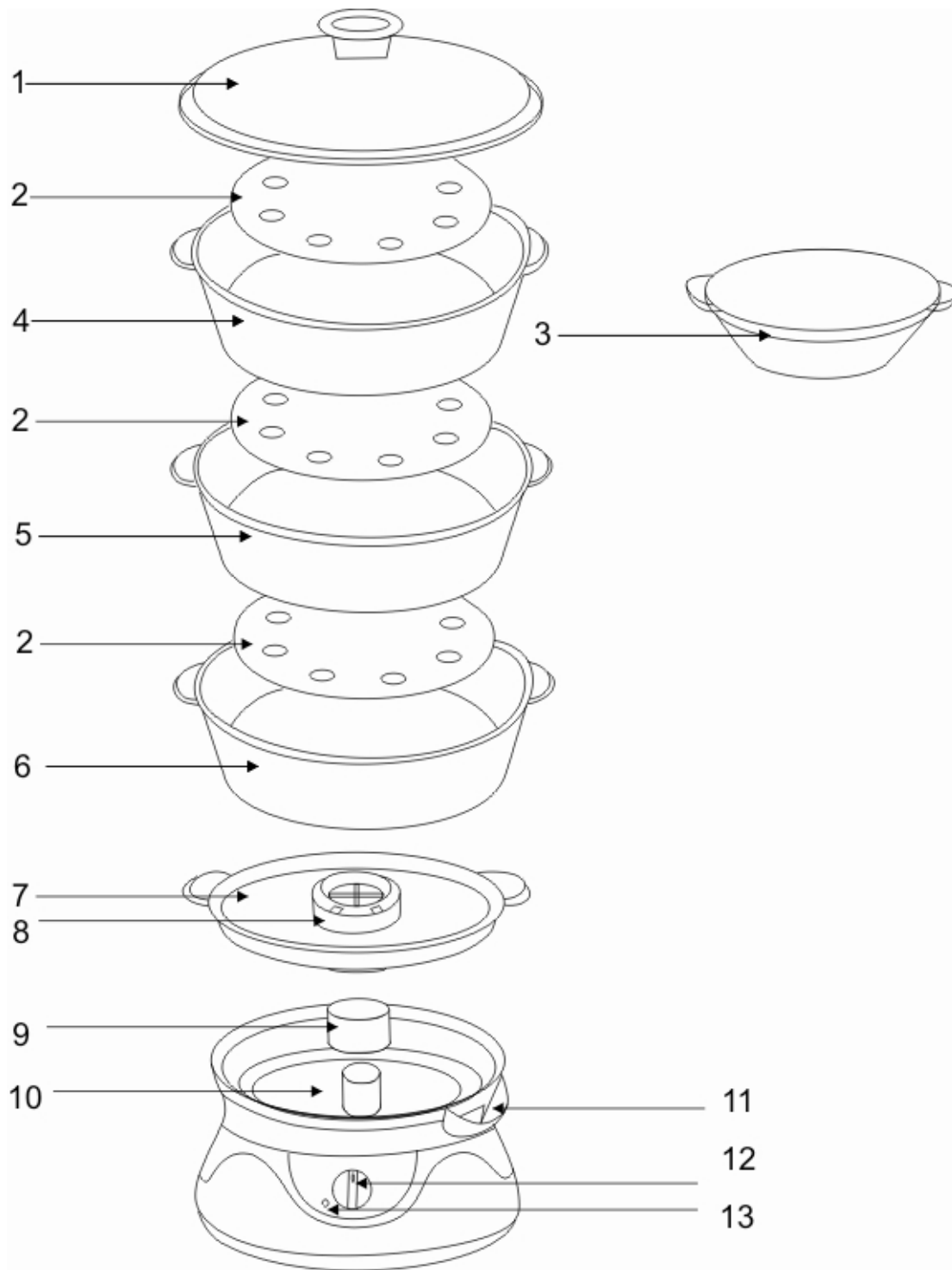
LT APRAŠYMAS

1. Skaidrus dangtelis
2. Šemnoe dibens
3. Ryžių indas
4. Garų puodo viršutinis indas (№3)
5. Puodo viršutinis indas (№2)
6. Garų puodo apatinis indas (№1)
7. Kondensato surinkimo padėklas
8. Flavour booster
9. Antgalis garų išsiskirimui pagreitinti
10. Vandens rezervuaras
11. Vandens įpylimo anga
12. Laikmatis
13. Šviesos indikatorius

SL STAVBA VYROBKU

1. Priehľadné veko
2. Odnímateľná dolná
3. Mísa na ryžu
4. Horná varná nádoba (№3)
5. Parný výkon (№2)
6. Stredná varná nádoba (№1)
7. Podnos na kondenzát
8. Flavour booster
9. Nástavec pre rýchlu paru
10. Nádrž na vodu
11. Otvor pre plnenie vodou
12. Timer
13. Svetelný indikátor

220-240V / ~ 50 Hz	750W	2/2.4 kg	
--------------------	------	----------	---



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 Meatballs	450	Max	20-25

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.

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.

- Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- 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.
- 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.

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.

ФУНКЦИЯ “БЫСТРЫЙ ПАР”

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

РАБОТА

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

УСТРОЙСТВО FLAVOUR BOOSTER

- Устройство Flavour Booster позволяет придать еде аромат специй и трав. Вам нужно лишь положить приправы на сетку, остальное сделает горячий пар.
- Для Flavour Booster великолепно подходят тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон. К ним можно добавлять чеснок, тмин или хрен для усиления вкуса.
- Рекомендуется закладывать ½ - 3 столовых ложки сухой зелени или приправ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ТРЕХ ПАРОВЫХ ЕМКОСТЯХ

- Используя три 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 приготовления прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет и пароварка автоматически выключится.

РАЗОГРЕВ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТОВ

- Разогревая хлеб ничем его не накрывайте.
- Время разогрева полуфабрикатов зависит от температуры их замораживания и хранения.

- При разогреве полуфабрикатов в чаше для риса равномерно разложите их и накройте чашу алюминиевой фольгой.

РИС И КРУПЫ

- Для приготовления риса используйте чашу для риса.
- В чашу для риса положите рис, добавьте воду, соус. Закройте крышку. Подключите пароварку к электросети. Задайте на таймере время приготовления блюда. По его истечении прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет и пароварка автоматически выключится. Отключите прибор от электросети и аккуратно снимите паровые ёмкости.
- В зависимости от сорта риса, его следует готовить в определенном режиме.
- Спустя некоторое время после начала приготовления (свое для каждого сорта риса), проверьте густоту и степень готовности риса, помешивая его.
- К готовому рису можно добавлять различные приправы.

Наименование	Тип	Кол-во (стакан 120 г.)	Кол-во воды (стакан 120 г.)	Уровень воды	Время (мин.)
Рис	Очищенный	1	1 1/2	Макс.	25
		2	3	Макс.	30
		3	4 1/2	Макс.	40
	Неочищенный	1	1 1/2	Макс.	55-60
Крупа кускус	Прожаренная	1	1 1/2	Макс.	8-13
Крупа гречневая	Обычная	1	1 1/2	Макс.	20
Крупа пшеничная или другие крупы	Обычная	1	1 1/2	Макс.	30

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.
- При приготовлении овощей в чаше для риса их необходимо накрывать фольгой, чтобы предотвратить попадание излишней влаги.

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.
- Филе рыбы можно готовить в чаше для риса как с добавлением масла, маргарина, лимона и различных соусов, так и без них.
- Корректируйте время приготовления в соответствии с требованиями рецепта и в зависимости от предварительной обработки продуктов.

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
	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, 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 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.