

SL-1550

INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

4	GB	FOOD STEAMER	25	EST	AURUTI
7	RUS	ПАРОВАРКА	28	LV	TVAIKA KATLS
11	CZ	PÁRAK	31	LT	GARŲ PUODAS
14	BG	УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА	35	H	GOZFOZO
18	UA	ПАРОВАРКА	38	KZ	БҮ ПІСІРґІШІ
21	SCG	ЛОНАЦ ЗА КУВАЊЕ ПАРОМ	42	SL	HRNIEC PARNÝ



АЯ46



002



010

GB DESCRIPTION

1. The lid handle of the steam cooker
2. Transparent Lid
3. Rice bowl
4. Steaming bowl (optional) 3th
5. Removable bottom 3th
6. Drip tray
7. Water reservoir
8. Display
9. Openings for filling with water
10. Water level gauge
11. Control panel
12. Removable base handle

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Ручка крышки пароварки
2. Прозрачная крышка
3. Чаша для риса
4. Паровая ёмкость 3 шт
5. Съёмное дно 3 шт
6. Поддон для сбора конденсата
7. Резервуар для воды
8. Дисплей
9. Отверстие для наполнения водой
10. Шкала уровня воды
11. Панель управления
12. Ручка для съёмного дна

CZ POPIS

1. Rukojeť krytu parního hrnce
2. Transparentní poklička
3. Mísa na rýži
4. Parní nádoba 3vč
5. Odnímatelná dolní 3vč
6. Kondenzátor par
7. Nádoba na vodu
8. Zobrazení
9. Vyplňte díry s vodou
10. Indikátor hladiny vody
11. Ovládací panel
12. Rukojeť na snímatelné dno

BG ОПИСАНИЕ

1. Дръжка на капака на уреда за готвене на пара
2. Прозрачен капак
3. Чаша за ориз
4. Съд за пара 3н
5. Подвижна дъното 3н
6. Табла за събиране на кондензата
7. Резервоар за вода
8. Покази
9. Запълнете дупката с вода
10. Скала за нивото на водата
11. Панела на управление
12. Дръжка за свалящото се дъно.

UA ОПИС

1. Ручка кришки пароварки
2. Прозора кришка
3. Чаша для рису
4. Парова ёмність 3 шт
5. Знімне дно 3 шт
6. Піддон для збирання конденсату
7. Резервуар для води
8. Дисплей
9. Отвори для наповнення водою
10. Шкала рівня води
11. Панель управління
12. Ручка для знімного дна

SCG ОПИС

1. Ручка поклопаца посуде за кување на пару
2. Провидан поклопац
3. Чаша за пиринач
4. Парна чинија 3ст
5. Ремовабле дну 3ст
6. Ладица за кондензат
7. Резервоар за воду
8. Приказ
9. Напуните рупу водом
10. Мерач нивоа воде
11. Контролна плоча
12. Дршка монтажнoг постоља

EST KIRJELDUS

1. Auruti kaane käepide
2. Läbipaistev kaas
3. Riisikeetmisanum
4. Ülemine auruanum 3asi
5. Eemaldatava alt 3asi
6. Kondensvee kogumise alus
7. Veereservuaar
8. Ekraan
9. Täitke auk veega
10. Veetaseme skaala
11. Juhtpaneel
12. Äravõetava põhja käepide.

LV APRAKSTS

1. Tvaika katla vāka rokturis
2. Caurspīdīgais vāciņš
3. Bļoda rīsiem
4. Tvaika tilpne 3da
5. Nuimamas apačioje 3da
6. Paliktnis kondensāta savākšanai
7. Ūdens rezervuārs
8. Parodyti
9. Užpildykite skylę su vandeniu
10. Ūdens līmeņa skala
11. Vadības panelis
12. Noņemamā dibena rokturis

LT APRAŠYMAS

1. Garų puodo dangtelio rankena
2. Skaidrus dangtelis
3. Ryžių indas
4. Puodo viršutinis indas 3ga
5. S'emnoe dibens 3ga
6. Kondensato surinkimo padėklas
7. Vandens rezervuaras
8. Displejs
9. Atveres, lai piepildītu ar ūdeni
10. Vandens lygio skalė
11. Valdymo skydelis
12. Nuimamojo dugno rankena

H LEÍRÁS

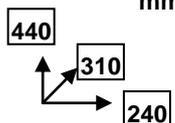
1. Gőzfőző fedőfogantyú
2. Átlátszó fedő
3. Rizstároló csésze
4. Felső gőztartály 3st
5. Odvojiva dnu 3st
6. Kondenzvíznek tervezett alátét
7. Víztartály
8. Prikaz
9. Ispunite rupe s vodom
10. Vízszintmérő skála
11. Vezérlőpad
12. Fogantyú a levehető aljhoz.

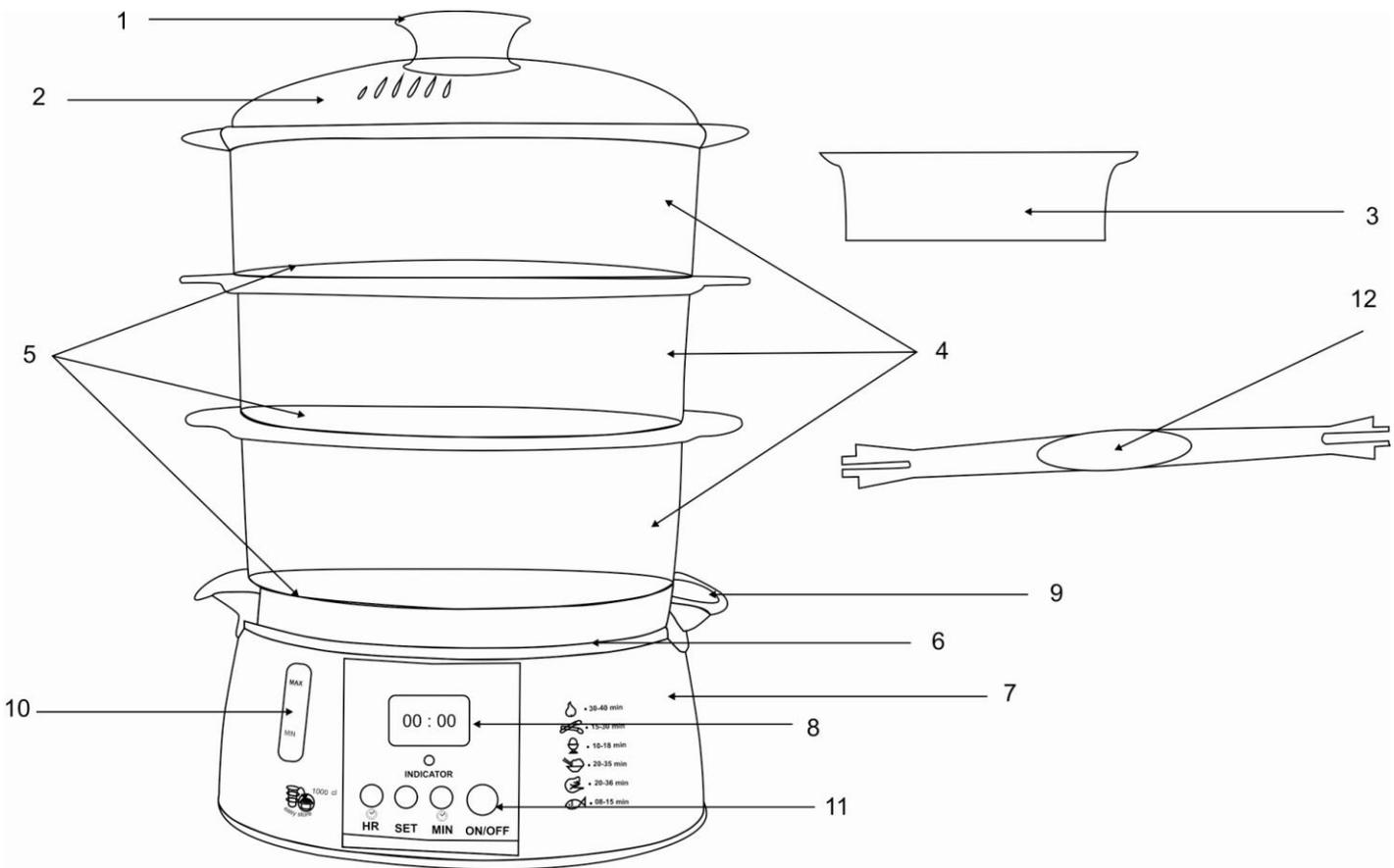
KZ СИПАТТАМА

1. Бу қасқанның қақпағының тұтқасы
2. Мөлдір қақпақ
3. Күрішке арналған тостаған
4. Булы сиым 3 шт
5. Алмалы-салмалы түп 3 шт
6. Конденсант жинауға арналған тұғырық
7. Суға арналған резервуар
8. Дисплей
9. Суды толтырылу үшін саңылаулар
10. Су деңгейінің шәкілі
11. Басқару панелі
12. Алмалы-салмалы түбінің сабы

SL STAVBA VYROBKU

1. Rukovät' krytu parného hrnca
2. Priehľadné večo
3. Mísa na ryžu
4. Varná nádoba 3 vec
5. Odnímatelná dolná 3 vec
6. Podnos na kondenzát
7. Nádrž na vodu
8. Zobrazenie
9. Vyplňte diery s vodou
10. Indikátor hladiny vody
11. Ovládací panel
12. Rukovät' na snímatelné dno

220-240V / ~ 50 Hz	800 W	2.5 / 2,875 kg	<div style="text-align: right;">mm</div> 
--------------------	-------	----------------	--



EGGS

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx. Time (Minute)
In the shell		
- Soft-Cooked	1-12	15-18
- Hard-Cooked	1-12	19-22
Scrambled		
Beat 6 eggs together and 2 table spoons milk in rice bowl. Season with salt and pepper. Stir eggs half way, thorough cooking.		20-22

CLEAN AND CARE

- Unplug the appliance from the power supply. Before cleaning allow the food steamer to cool.
- Empty the drip tray and the water basin.
- If there is small amount of water remaining inside the water tank, you can turn the unit upside down and water will come out.
- 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 carefully with soapy water, do not immerse the unit in 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.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- Не погружайте базу 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 поломок 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, как следует промойте и насухо вытрите.
- Протрите резервуар для воды изнутри влажной тканью.
- Закрепите съёмное дно на каждой из емкостей. Чтобы установить дно, поместите его в емкость и надавите, чтобы выступы на дне вошли в пазы на емкости.
- В комплект пароварки входит ручка, с помощью которой можно извлечь съёмное дно после приготовления не повредив внешний вид приготовленного блюда. Для этого вставьте концы ручки в специальные отверстия на съёмном дне, и выньте дно, держась за ручку. При установке ручки ее нужно согнуть.

РАБОТА

- Установите пароварку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Установите поддон для сбора конденсата и паровые ёмкости на базу.
- Паровые ёмкости пронумерованы в порядке их установления на базу.
- Налейте воду в резервуар для воды. Это можно сделать перед установкой поддона и паровых емкостей, непосредственно налив воду в резервуар или через отверстия для наполнения водой.
- Наливайте в резервуар только чистую воду; не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок. На резервуаре имеются метки максимального и минимального наполнения.

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

- Всегда кладите продукты, которые дольше готовятся (например, более крупные), в нижнюю паровую ёмкость.
- Если во время приготовления оказалось, что воды меньше нормы, её можно долить через отверстие для наполнения, не снимая паровые ёмкости.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Используя три паровые ёмкости можно одновременно готовить различные блюда, однако, следует иметь в виду, что 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.
- Если вы нальете в пароварку горячую воду, блюдо приготовится быстрее. Учтите, что рекомендуемое время приготовления рассчитано с условием заполнения резервуара холодной водой.
- Не загружайте чашу полностью продуктами, в ней должно оставаться пространство для циркуляции пара.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Подключите пароварку к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, индикатор работы загорится синим цветом.
- Нажмите кнопку ON/OFF. На дисплее появится 00:00. Если нажать второй раз, пароварка выключится.
- Нажмите кнопку SET. На дисплее появится 00:05. Пароварка находится в режиме настройки времени приготовления, при этом на дисплее появится надпись STEAMER.
- Кнопкой HR можно установить время обработки в часах (максимально 2 часа). При каждом нажатии этой кнопки время приготовления увеличивается на 1 час.
- Кнопкой MIN установите минуты(в пределах от 6 до 59 минут). При каждом нажатии этой кнопки время увеличивается на 1 минуту
- После установки времени приготовления через 5 секунд пароварка начнет работать автоматически, индикатор будет гореть красным цветом.

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Нажмите кнопку SET второй раз, чтобы отложить время начала работы прибора на определенное время. На дисплее появится надпись TIMER. Пароварка перейдет в режим настройки времени отсрочки приготовления.
- Кнопкой HR установите часы желаемого времени, кнопкой MIN- минуты.
- На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени и индикатор работы прибора загорится синим цветом. Когда обратный отсчет времени закончится индикатор загорится красным цветом и начнется приготовление
- После завершения процесса раздастся 5 звуковых сигналов и пароварка автоматически перейдет в режим сохранения температуры, на дисплее появится надпись KEEP WARM. В этом режиме пароварка поддерживает температуру 65 °С.

ФУНКЦИЯ “БЫСТРЫЙ ПАР”

- Функция начинает работать автоматически через 35 секунд после включения пароварки.

РАЗОГРЕВ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТОВ

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

РИС И КРУПЫ

- В зависимости от сорта риса, его следует готовить в определенном режиме.
- В чашу для приготовления риса положите рис и добавьте воду согласно рекомендациям. Закройте крышку и включите пароварку.
- Чтобы рис получился более мягким, налейте воды на 1-2 столовые ложки больше, а более твёрдым – на столько же меньше, чем рекомендуется в таблице.

- Спустя некоторое время после начала приготовления (свое для каждого сорта риса), проверьте густоту и степень готовности риса, одновременно помешивая его.
- К готовому рису можно добавлять различные приправы.

Вид риса	Количество		Время приготовления, (мин.)
	Рис	Вода	
Коричневый			
- Обычный	½ чашки	1 чашка	42-45
- Пропаренный	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
Смесь длинного и канадского риса			
- Обычный	170 г	1 ½ чашки	56-58
- Быстрого приготовления	190 г	1 ¾ чашки	18-20
Белый			
- Обычный	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
- Длинный	1 чашка	1 ⅔ чашки	50-55

ОВОЩИ

- Тщательно вымойте овощи. Удалите корешки, и, при необходимости, снимите кожицу. Продукт, нарезанный на более мелкие куски, готовится быстрее.
- Продолжительность приготовления зависит от количества, свежести и предварительной обработки продуктов. При необходимости время приготовления можно изменять.
- Не рекомендуется предварительно размораживать замороженные овощи.
- При приготовлении овощей в чаше для риса, их необходимо накрывать фольгой, чтобы предотвратить попадание излишней влаги.
- Спустя 10-12 минут после начала приготовления замороженные продукты необходимо перемешать. Перемешивать лучше ложкой с длинной ручкой.

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

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

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

Продукт	Вес, г /кол-во	Примерное время приготовления (мин.)
Моллюски в раковинах		
- С жесткими раковинами	450	10-12
Крабы		
- Королевские крабы, ножки/клешни	225	20-22
- С мягкими раковинами	8-12 штук	8-10
Лобстеры		
- Шейки	2-4 штуки	16-18
- Отдельные части	450-560	18-20
- Целые, живые	450-560	18-20
Мидии (свежие, в раковинах)	450	14-16
Устрицы (свежие, в раковинах)	1350	18-20
Гребешки		
- Речные (очищенные)	450	14-16
- Морские (очищенные)	450	18-20
Креветки (в панцирях)		
- Средние	450	10-12
- Большие	450	16-18
Рыба		
- Целая	225-340	10-12
- Разделанная	225-340	10-12
- Филе	450	10-12
- Нарезанная кусочками	450 (~2,5 см толщиной)	16-18

МЯСО

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

ЯЙЦА

Продукт	Вес (г)/кол-во	Примерное время приготовления (минуты)
В скорлупе		
- Для варки всмятку	1-12 штук	15-18
- Для варки вкрутую	1-12 штук	19-22
Омлет		
Разбейте в чашу для риса 6 яиц и добавьте 2 столовые ложки молока, соль и перец по вкусу. Через 10-12 минут перемешайте яйца.		20-22

ОЧИСТКА И УХОД

- Отключите пароварку от электросети и дайте ей полностью остыть
- Вылейте воду из поддона для сбора конденсата и резервуара для воды.
- Остатки воды можно слить через отверстие для наполнения, перевернув пароварку.
- Вымойте крышку, поддон и все ёмкости тёплой водой с мылом (можно на верхней полке посудомоечной машины), тщательно ополосните и высушите.
- Аккуратно вымойте резервуар тёплой водой с мылом, не погружая сам прибор в воду. Тщательно ополосните и насухо вытрите резервуар.
- Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.
- Через некоторое время на нагревательном элементе может образоваться накипь, вследствие чего пароварка будет отключаться раньше, чем продукты успеют приготовиться.

- Через 7-10 варок (в зависимости от 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. Включите прибор на 20 минут. После выключения пароварки 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.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pro zamezení poruch si tento Návod k použití pečlivě přečtěte a uschovejte jej jako informační příručku.
- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Nesprávné manipulace se spotřebičem mohou vést k jeho poruchám anebo způsobit škodu na majetku nebo zranění uživatele.
- Používejte pouze v domácnosti v souladu s Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky v případě, že elektrický přístroj nepoužíváte.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a požáru nepoňujte přístroj do vody nebo jiných tekutin. Stane-li se takto, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě a než ho budete používat dále se obraťte na Servisní středisko pro kontrolu provozuschopnosti a bezpečnosti.
- Při poškození přírodní šňůry si pro zamezení nebezpečí nechte poškozenou šňůru vyměnit u výrobce anebo v oprávněném servisu, anebo u příslušných odborníků.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Při vytahování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netahejte za kabel.
- Spotřebič musí pevně stát na suchém rovném povrchu. Nestavte spotřebič na horké povrchy, a také v blízkosti zdrojů tepla (například elektrických sporáků), záclon a pod závěsnými policemi.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Nedovolujte, aby děti používaly spotřebič bez dozoru.
- Nesáhejte na horké povrchy.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a poruch spotřebiče používejte výhradně příslušenství z dodávky.
- Než zapojíte parní hrnec do elektrické sítě, naplňte nádobu na vodu. Jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte nádoby parního hrnce v mikrovlnkách, na elektrických nebo plynových sporácích.
- Přenášejte parní hrnec s horkou vodou nebo pokrmem maximálně opatrně.
- Pokud chcete otevřít pokličku parního hrnce za provozu, buďte opatrní, abyste se nepopálili horkou párou. Počkejte až kondenzát z pokličky steče zpátky do nádoby.
- Pokud byl výrobek určitou dobu při teplotách pod 0° C, před zapnutím ho nechejte při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodiny.
- Výrobce si vyhrazuje právo bez dodatečného oznámení provádět menší změny na konstrukci výrobku, které značně neovlivní bezpečnost jeho používání, provozuschopnost ani funkčnost.

PŘÍPRAVA NA PROVOZ

- Před prvním zapnutím umyjte všechny odnímatelné části a nádoby teplou mýdlovou vodou, důkladně je opláchněte a osušte.
- Vyčistěte nádobu na vodu zevnitř vlhkým hadříkem.
- Zajistěte spodní část na každé nádobě. Připevněte snímatelné dno na každé z nádob. Pokud chcete instalovat dno, dejte ho do nádoby a zatlačte, aby výstupky na dně vešli do drážek na nádobě.
- Sada obsahuje rukojeť, pomocí níž můžete vytáhnout odnímatelný spodek po vaření, aniž byste poškodili vzhled vařených jídel. K tomu vložte konce rukojeti do otvorů na odnímatelném spodku a vytáhněte jej. Při instalaci rukojetí má být ohnutá.

PROVOZ

- Umístěte parní hrnec na stabilní, vodorovný povrch.
- Nastavte parní nádoby a zásobník na vodu na základnu.
- Parní nádoby jsou očíslovány v pořadí jejich založení na základnu.
- Nalijte vodu do zásobníku na vodu. To můžete udělat před nastavením parních nádob a zásobníku na vodu, nalitím vody přímo do zásobníku na vodu nebo do otvorů na plnění vodou.
- Nalijte do zásobníku na vodu pouze čistou vodu bez použití jiných kapalin a potravinářských přídatných látek. Na zásobníku na vodu jsou ukazatele maximálního a minimálního plnění.

UPOZORNĚNÍ: Dbejte, aby hladina vody v zásobníku nebyla nižší než minimální úroveň.

- Vždy umístěte produkty, které se déle vaří (např. větší kousky a pod.), Na dno parního hrnce.
- Pokud se při vaření voda vypaří a bude pod normou, můžete ji dolít otvorem pro plnění, bez odstranění zásobníku na vodu.

PRAKTICKÉ RADY

- Pomocí tří parních nádob můžete současně vařit různé pokrmy, ale je třeba mít na paměti, že by se vařené potraviny měli k sobě hodit podle chuti a vůně, protože šťávy a tuk z nich budou mísit a mohlo by to pokazit jídlo.