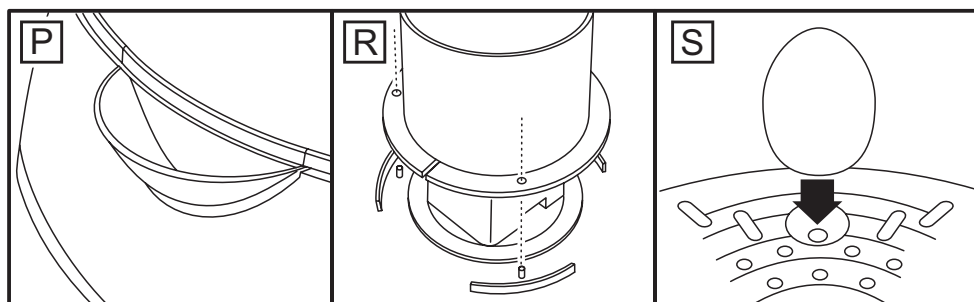
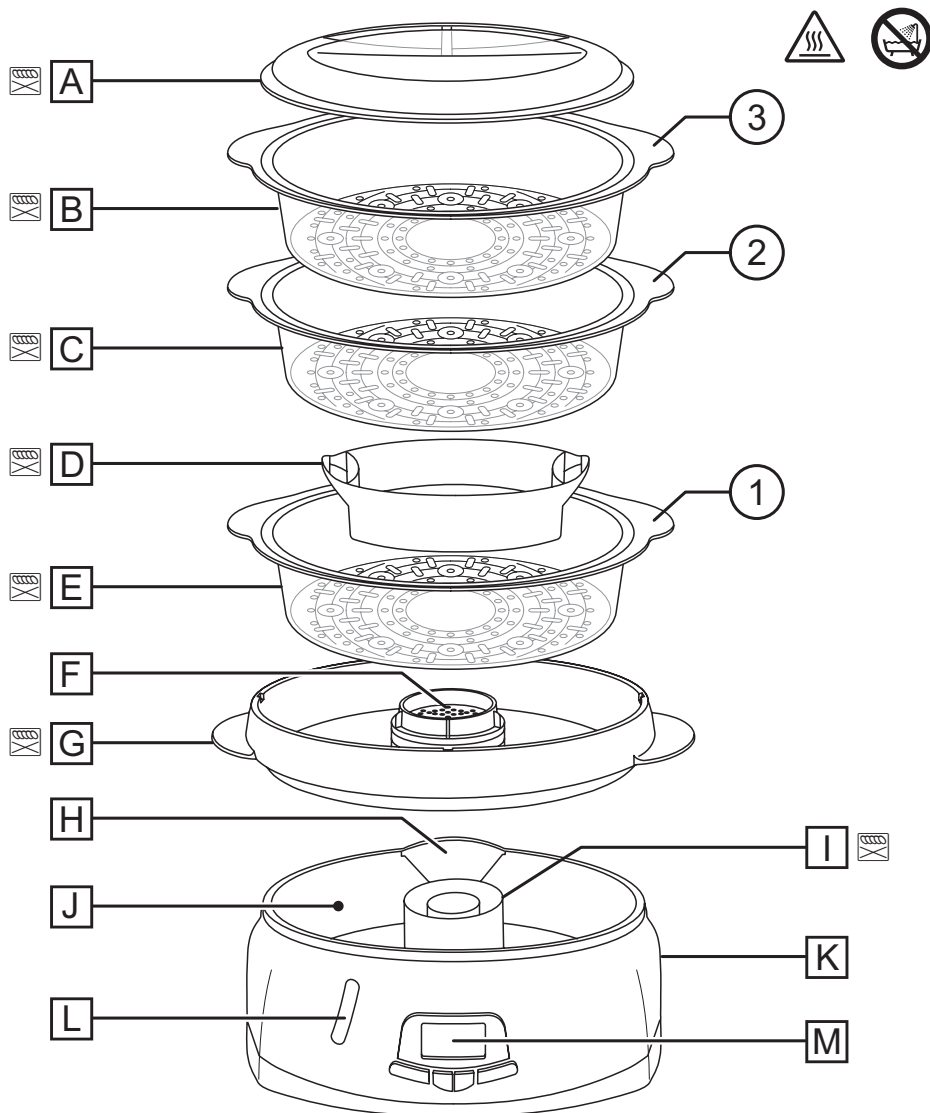




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	64
Bedienungsanleitung	8	pokyny (Slovenčina)	69
mode d'emploi	13	instrukcja	74
instructies	19	upute	79
istruzioni per l'uso	24	navodila	84
instrucciones	29	οδηγίες	89
instruções	34	utasítások	95
brugsanvisning	39	talimatlar	100
bruksanvisning (Svenska)	44	instrucțiuni	105
bruksanvisning (Norsk)	49	инструкции (Български)	110
käyttöohjeet	55	تعليمات الاستخدام	115
инструкции (Русский)	59		



ПАРОВАРКА

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не погружайте прибор в жидкость.

 Поверхности прибора нагреваются. Нагревающий элемент будет оставаться горячим на протяжении некоторого времени после использования.

- Не кладите в устройство замороженное мясо или птицу – перед использованием полностью размораживайте.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- Не наклоняйтесь над устройством и остерегайтесь попадания горячего пара на лицо, руки и другие части тела.
- Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|------------------|---|
| A. Крышка | H. Носик для долива воды |
| B. Корзина 3 | I. Паровая трубка |
| C. Корзина 2 | J. Резервуар |
| D. Чаша для риза | K. Базовый блок |
| E. Корзина 1 | L. Окошко уровня воды |
| F. Инфьюзер | M. Панель управления |
| G. Поддон |  посудомойка – верхняя полка |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует сполосните и просушите.

СБОРКА

1. Установите пароварку на устойчивую и ровную термостойкую поверхность. Вокруг устройства должно быть достаточно вентилируемого пространства, чтобы предотвратить повреждение мебели, стен и т. д.

2. Вставьте паровую трубку, так чтобы она окружала нагревательный элемент. Три штифта должны совпасть с тремя пазами в трубке (рис. R).
3. Прочно установите поддон над резервуаром с водой.
4. Поместите на поддон корзину или корзины. Ручки корзин обозначены цифрами 1, 2 и 3. Расположите корзину 1 снизу, корзину 2 — посередине, корзину 3 — сверху.
5. Опустите крышку на самую верхнюю корзину.

НАПОЛНЕНИЕ ВОДОЙ

1. Наполните резервуар свежей холодной водопроводной водой. Уровень воды должен находиться между отметками Min и Max у окошка уровня воды. Никогда не наливайте воду выше отметки Max.
 2. Добавить воду в резервуар можно напрямую либо через задний носик для долива воды (рис. P).
- Чтобы добавить воду во время приготовления, всегда используйте носик для долива воды.

ИНФЮЗЕР

Инфюзер можно использовать во время приготовления для придания аромата. Слегка смочите ситечко и добавьте любые из следующих ингредиентов:

- травы и специи (целиком или крупно порубленные);
- головки чеснока (целиком или нарезанные);
- тонкие ломтики цитрусовых фруктов, например лимона или лайма.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

1. Насыпьте рис и налейте воду в чашу для риса в пропорциях, указанных в инструкции на упаковке.
 2. Поместите чашу для риса в нижнюю паровую корзину.
 3. Накройте корзину крышкой.
 4. Установите таймер на 25-30 минут и нажмите кнопку «⏻».
 5. Готовьте рис по своему вкусу. При необходимости измените время приготовления.
- При использовании нескольких паровых корзин всегда готовьте рис в нижней корзине.
 - Время приготовления коричневого и дикого риса будет отличаться.

НАСТРОЙКА ПАРОВАРКИ

Настройка часов

1. Включите пароварку в сеть.
 2. Часы будут показывать время 00:00.
 3. Нажмите кнопку **TIME** один раз. Часовой индикатор начнет мигать.
 4. Чтобы установить нужное время в часах, нажимайте «+» или «-». Время отображается в 24-часовом формате.
 5. Нажмите кнопку **TIME** еще раз. Начнет мигать минутный индикатор.
 6. Чтобы установить нужное время в минутах, нажимайте «+» или «-».
 7. Через 20 секунд цифры на часах перестанут мигать. Это означает, что время установлено.
- При отключении устройства от сети или перебоях в подаче электроэнергии время потребует установить заново.

Установка времени приготовления

1. Убедитесь, что резервуар с водой заполнен. Следите за уровнем воды во время приготовления.
2. Нажимайте кнопку **TIME** до тех пор, пока «▼» на дисплее не окажется возле наиболее подходящего вам времени приготовления.
3. Если вам понадобится изменить время, используйте кнопки «+» и «-», пока на дисплее не будет отображаться точное нужное время.
4. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «⏻». Таймер начнет поминутный отсчет времени.
5. После завершения приготовления ваша пароварка несколько раз издаст звуковой сигнал. Появится указатель «▼» над иконкой, обозначающей готовность («✓»).
6. Нагревательный элемент выключится.

ВНИМАНИЕ!

Предельно осторожно вынимайте паровые корзины. Никогда не вынимайте все корзины сразу. Снимайте корзины по одной, начиная с верхней. Используйте прихватки или рукавицы во избежание ожогов от горячего пара.

Приблизительное время приготовления

Следующие продукты начинают готовить после заливания холодной воды. Наполните резервуар холодной водой, добавьте продукты и установите таймер согласно таблице.

Продукты (свежие)	Примечание	Время (минуты)
Брокколи	Разделить на дольки/веточки размером 1-2 см	13-15
Зеленая фасоль	Равномерно распределить по корзине	13-15
Морковь	Нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см	17-19
Савойская капуста	Нашинковать или нарубить мелкими кусочками	11-13
Спаржа	Равномерно распределить по корзине	11-13
Цукини	Нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см	9-11
Брюссельская капуста	Целиком (примерно 2 см в диаметре)	13-15
Цветная капуста	Разделить на дольки/веточки размером 1-2 см	15-17
Сахарная кукуруза	Целый початок	17-21
Картофель	Молодой картофель или зрелый картофель ломтиками толщиной 1-2 см	21-23

Следующие продукты начинают готовить после подачи пара. Уложите продукты в корзину/корзины и накройте крышкой, но не ставьте корзины на поддон до тех пор, пока не пойдет пар. После подачи пара возьмите прихватки или рукавицы, осторожно поместите корзину/корзины с продуктами на поддон и установите время приготовления.

Продукты (свежие)	Примечание	Время (минуты)
Вареные яйца	Вмятку / в мешочек / вкрутую / полная готовность	5-6/7-8/9-10/11-12
Яйца пашот	Поместить в формочку или небольшую миску	5-6
Куриная грудка	Нарезать тонкими слоями или кубиками по 1-2 см	12-14
Лосось / круглая рыба	Треска, пикша и т. д.	7-9
Камбаловые	Камбала, палтус, пангасиус и т. д.	3-4
Рыбные стейки	Тунец, меч-рыба и т. д.	7-9
Мидии	В середине приготовления помешать.	8-10
Королевские креветки	Удалить панцирь. Подержать креветки на пару в течение 2-3 минут или до полной готовности. В середине приготовления помешать.	

Функция автозадержки

Функция автозадержки позволяет отложить начало приготовления.

ВАЖНО! Рекомендуется использовать эту функцию только для приготовления риса и овощей. Не используйте эту функцию для приготовления мяса и яиц.

1. Следуйте шагам 1—4 в разделе «**Установка времени приготовления**»
2. Нажмите одновременно кнопки «+» и «-». Над значком отложенного  приготовления появится стрелка «▼», а часовой индикатор начнет мигать. Чтобы выйти из режима автозадержки, вновь одновременно нажмите кнопки «+» и «-».
3. Задержка устанавливается в часах и минутах (выбор конкретного времени старта не предусмотрен). Нажимайте кнопки «+» и «-», пока на дисплее не высветятся нужные часы или минуты задержки.
4. Нажмите кнопку TIME. Начнет мигать минутный индикатор.
5. Нажимайте кнопки «+» и «-», пока на дисплее не высветятся нужные минуты задержки.
6. Для старта автозадержки нажмите кнопку «».

РЕКОМЕНДАЦИИ, СОВЕТЫ И ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Следите за тем, чтобы уровень воды всегда был выше отметки Min у окошка уровня воды.
- Никогда не снимайте крышку во время работы пароварки.
- Чтобы в любой момент отключить подачу пара, нажмите кнопку «⏻».
- Выкладывайте продукты в один слой.
- Нарезка продуктов на одинаковые куски обеспечивает более равномерную обработку паром.
- При долгом приготовлении помешайте продукты в середине цикла для более равномерной обработки паром.
- Продукты, которые требуют больше времени для приготовления, следует поместить в нижние корзины.
- Продукты, которые требуют более слабой обработки паром или меньше времени для приготовления, следует поместить в верхние корзины.
- Наиболее подходящее время для приготовления ваших любимых продуктов или сочетаний продуктов определяется опытным путем.
- Для приготовления продуктов в соусе или в жидкости используйте чашу для риса.
- С птицы или рыбы может капать сок, передавая запахи. Во избежание этого заворачивайте куски мяса в фольгу.
- Не используйте уже раскрытые мидии. Пропаривайте до полного раскрытия, нераскрывшиеся выбрасывайте.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- Листовые овощи должны готовиться минимальное время, чтобы оставаться свежими и хрустящими. Процесс готовки овощей можно остановить путем их погружения в ледяную воду.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Выключите прибор, отключите его от розетки и дайте ему остыть.
2. Снимите крышку, корзины, поддон, паровую трубку и чашу для риса.
3. Вылейте воду из резервуара и протрите его чистой влажной тканью. НЕ погружайте базовый блок в воду.
4. Вымойте все съемные части теплой мыльной водой или в посудомоечной машине на верхней решетке.

ХРАНИЕНИЕ

1. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
2. Для удобства при хранении можно сложить корзины одна в другую. Поместите чашу для риса внутрь корзины 1. Поместите корзину 1 в корзину 2, затем поместите эту стопку в корзину 3.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Со временем на пароварке могут образоваться минеральные отложения, которые ухудшают ее работу. Рекомендуется удалять эту накипь каждые 3 месяца.

3. Приготовьте примерно 1 литр раствора для удаления накипи, следуя инструкциям производителя. Залейте раствор в резервуар для воды.
4. Установите паровую трубку, поддон, одну корзину и крышку.
5. Включите пар на 25 минут.
6. Отсоедините прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
7. Вылейте раствор для удаления накипи.
8. Повторите шаги 1—4, используя только воду. Повторяйте до полного удаления всех следов раствора для удаления накипи.
9. Вымойте все съемные части теплой мыльной водой или в посудомоечной машине на верхней решетке.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

РЕЦЕПТЫ

САЛАТ С КАРТОФЕЛЕМ, ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И КРЕМ-ФРЕШЕМ (4 порции)

- Молодой картофель — 200 г
- 1 пучок мелко нарезанного зеленого лука
- Крем-фреш — 120 г
- Паприка — 3 г
- Порошок чили — 3 г
- ½ пучка свежей кинзы
- Соль и перец

Приготовьте картофель на пару в течение 15-20 минут. Выложите и дайте остыть. Остывший картофель порежьте ломтиками по 1-2 см. Положите все ингредиенты в миску и перемешайте перед подачей.

САЛАТ ОЛИВЬЕ (6 порции)

- Картофель — 4 шт.
- Морковь — 2 шт.
- Зеленый горошек — 30 г
- Майонез
- ¼ пучка свежей нарезанной плосколистной петрушки
- Соль и перец

Приготовьте картофель и очищенную морковь на пару до размягчения. Выложите и дайте остыть. После остывания почистите картофель и нарежьте его кубиками вместе с морковью. Смешайте в миске картофель, морковь, горох и майонез. Добавьте петрушку и приправы.

ДАВЛЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ (4 порции)

- Молодой картофель — 200 г
- Лук-шалот — 2 шт., мелко порезанный
- Оливковое масло — 30 мл
- ¼ пучка шнитт-лука
- Соль и перец

Приготовьте картофель на пару в течение 15-20 минут, пока он не начнет становиться мягким. Выложите и дайте остыть. Нагрейте на сковороде оливковое масло, добавьте лук-шалот и обжаривайте 2-3 минуты (не давая подрумяниться). Добавьте картофель и слегка раздавите его вилкой. Добавьте приправы и шнитт-лук.

СВИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ С ЧИЛИ (около 12 штук)

- Свиной фарш — 500 г
- Перец чили без семян — 1 шт., мелко нарезанный
- Свежий имбирь — 10 г, мелко нарезанный
- Зеленый лук — 2 шт., мелко нарезанный
- Молотая зира — 3 г
- Паприка — 3 г
- Чеснок — 2 зубчика, мелко нарезанные
- ½ пучка кинзы
- Соль и перец

Смешайте все ингредиенты в миске. Разделите смесь на равные порции и сформируйте шарики подходящего размера. Шарики должны быть плотными, чтобы не развалились во время приготовления. Готовьте на пару в течение 10-12 минут, пока не пойдет прозрачный сок.

МОРСКОЙ ЛЕЩ С ИМБИРЕМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ (4 порции)

- Филе рыбы — 6 шт. примерно по 150 г
- Свежий имбирь — 20 г, мелко натертый
- Зеленый лук — 6 шт., мелко нарезанный
- Сок и цедра двух лимонов
- Белое вино — 75 мл
- Оливковое масло — 30 мл
- Соль и перец

Отрежьте кусок фольги размером 15 на 25 см и кусок пергаменты 5 на 10 см. Уложите фольгу, сверху по центру положите пергамент. Выложите кусок рыбного филе на пергамент. Повторите для каждого куска филе. Распределите остальные ингредиенты поровну на все куски филе. Сложите края фольги над каждым куском, так чтобы получился конверт. Сложите конверты в корзину пароварки и готовьте примерно 12 минут или пока мясо не начнет распадаться.

