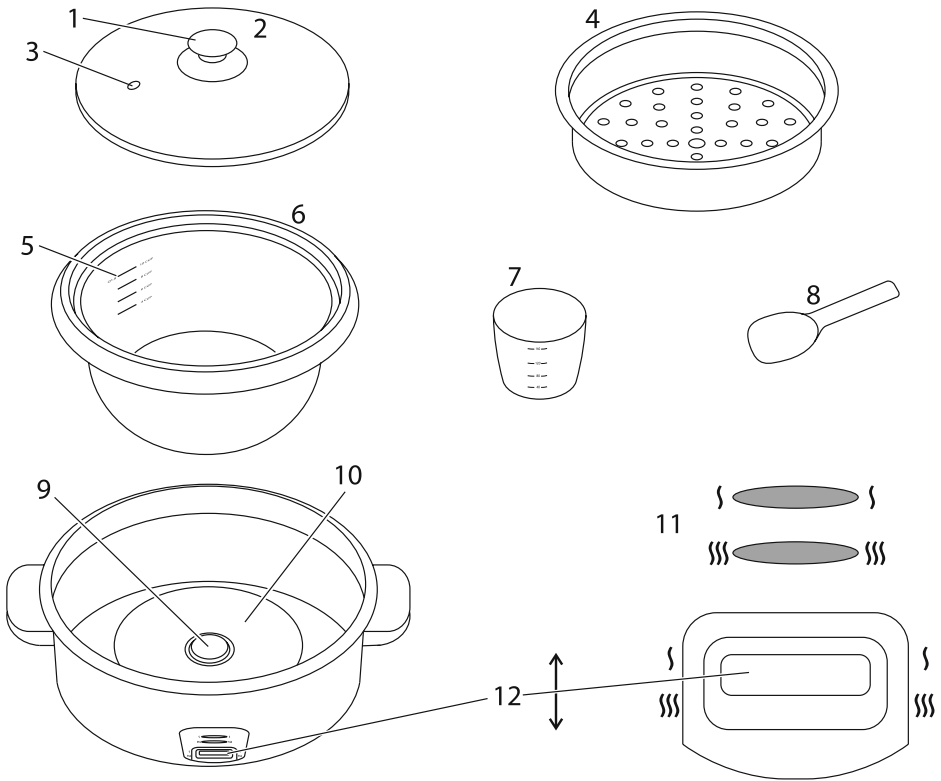




# Russell Hobbs



instructions	2	pokyny (Čeština)	50
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	54
mode d'emploi	10	instrukcja	58
instructies	14	upute	62
istruzioni per l'uso	18	navodila	66
instrucciones	22	οδηγίες	70
instruções	26	utasítások	74
brugsanvisning	30	talimatlar	78
bruksanvisning (Svenska)	34	instrucțiuni	82
bruksanvisning (Norsk)	38	инструкции (Български)	86
käyttöohjeet	42	تعليمات للاستخدام	93
инструкции (Русский)	46		



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on.  
Remove all packaging before use.

**STOP IMPORTANT SAFEGUARDS**

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- 3 Don't put frozen meat or poultry in the appliance – defrost fully before use.
- 4 Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- 5 Don't try to cook anything in the body of the cooker – cook only in the removable bowl.
- 6 Don't touch the hot surfaces of the cooker, lid, or bowl – use oven gloves or a cloth
- 7 Don't reach over the appliance, and keep hands, arms, face, etc. clear of the escaping steam.
- 8 Fill with at least 1 cup of water.
- 9 Don't fill above the top of the fill mark.
- 10 Steam will escape. Don't put the appliance near curtains, under shelves or cupboards, or near anything that might be damaged by the escaping steam.
- 11 Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- 12 Unplug the appliance when not in use.
- 13 Don't use accessories or attachments other than those we supply.



<b>diagrams</b>	5 fill mark	10 element
1 knob	6 bowl	} warm
2 lid	7 measuring cup	}}} cook
3 vent	8 spatula	11 lights
4 basket	9 plunger	12 control

- 14 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.  
 13 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.  
 14 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.  
 17 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.

### household use only



#### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash the bowl, lid, and basket in warm soapy water, rinse and dry



#### HOW IT WORKS

Basically, you put food and water into the bowl and leave it to boil dry. The cooker detects the boil-dry condition and switches to "keep warm" mode.



#### COOKING TIMES

- There are two methods of regulating cooking times:
  - 1) Use exactly the right amount of water, and leave the cooker to switch to warm automatically – this is the method used to cook rice.
  - 2) Use plenty of water, watch the cooking process, and move the switch up manually when the food is cooked. This is the easiest way to steam "unknowns", unknown quantities, unknown vegetables, unknown sizes.
- 3 When you use method 2, keep notes. Next time, you can use just the right amount of water, and leave the cooker to do the job on its own (method 1).



#### OVERCOOKING

- 4 Don't worry too much about overcooking – steaming is a relatively gentle cooking method and a few minutes extra generally won't matter.
- 5 Don't overcook fish – it'll chew like rubber and taste like cardboard.



#### PREPARATION

- 6 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface, near a power socket.
- 7 Don't use the appliance near or below curtains, shelves, cupboards, or anything else likely to be damaged by the escaping steam.
- 8 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- 9 Have oven gloves (or a cloth) to hand, and a heat-resistant mat or dinner plate to put the bowl on after cooking.
- 10 Put the bowl inside the cooker.



#### WASHING RICE

- 11 Some people say you shouldn't wash rice, as it washes away nutrients.
- 12 Some people say you should wash rice, as this removes excess starch, rice powder, and any loose bran.
- 13 If you're making rice balls or sushi, where you want the rice to stick together, then it makes sense not to wash it.
- 14 If you want loose rice with easily separated grains, then washing may help.

---

## FILLING

---

- 15 Fill the bowl with the amount of rice required.
- 16 Add the required amount of water – generally, use 1 cup of water for each cup of rice.
- 17 Don't fill above the top of the fill mark.

---

## COOKING

---

- 18 Give the bowl quarter of a turn each way, to ensure the bottom of the bowl makes good contact with the element.
- 19 Put the lid on the bowl.
- 20 Put the plug into the power socket. The } light will glow.
- 21 Move the control to {{{. The } light will go off.
- 22 When the rice is cooked, the control will move to }, the {{{ light will go off, and the } light will glow.
- 23 Let the rice rest for about 10 minutes, then unplug the cooker.
- 24 Put on the oven gloves.
- 25 Steam and hot air will escape when you lift the lid. Tilt it slightly to direct the steam away from you.
- 26 Lift out the bowl and set it down on a heat-resistant mat or dinner plate.
- 27 Use the spatula to turn and mix the rice, to let all the steam escape.
- 28 Sometimes the layer of rice in contact with the bowl will form a crust.
- 29 Some people regard the crust as a treat.
- 30 If you don't want it you can remove it with the spatula, after you've served the rice.

---

## ADDITIONAL INGREDIENTS

---

- 31 If you add any additional ingredients (raisins, fruit, nuts, etc.), you should reduce the amount of rice to compensate for the amount of water they'll absorb.
- 32 Raisins and dried fruit will absorb as much water as rice, so put them into the measuring cup along with the rice.
- 33 Nuts won't generally absorb much water, so you can normally add them after you've measured the rice.

---

## USING THE COOKER AS A STEAMER

---

- 34 Add the required amount of water – Use method 1 or 2 above.
- 35 Put the basket on top of the bowl and put the food into the basket.
- 36 For uniform cooking, cut all pieces of food to roughly the same size.
- 37 For peas, or anything that'll break up or drop into the water, make a parcel with aluminium foil.
- 38 Take care when removing the parcel – wear oven gloves and use plastic tongs/spoons.
- 39 Put the lid on top of the basket.
- 40 Operate the cooker the same way you would when cooking rice.
- 41 Follow the steaming times.
- 42 Don't leave food in the cooker after steaming – it'll go soggy.

---

## TAKE NOTES

---

- 43 Note the type and quantity of food and the amount of water. Next time, adjust the amount of water and let the cooker look after the timing.

---

## PLUNGER

---

- 44 The plunger will prevent the element working unless the bowl is in place.

---

## FINISHED?

---

- 45 Unplug the appliance.

- 46 Don't move the rice cooker with the full bowl inside it. It will be heavy, and the cable may catch on something as you move.
- 47 Remove the bowl from the rice cooker before emptying it. If you try to remove food from the bowl while it's in the rice cooker, you may spill the contents into the rice cooker. This will damage it.

---

## CARE AND MAINTENANCE

---

- 48 Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
- ✳ Remove the plug from the power socket, then remove the connector from the power inlet on the appliance.
- 49 Wash the lid, bowl, and rack in warm, soapy water, rinse and dry.
- 50 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
- 51 Don't put any part of the appliance in a dishwasher.

## cooking times & food safety

food (fresh)	quantity	time (minutes)
asparagus	400g	15-18
green beans	200g	20
broccoli	200g	18
brussels sprouts	200g	20
cabbage (quarter)		25-30
carrots (sliced)	200g	15-20
cauliflower	200g	15
corn cobs	2	24-35
courgette (sliced)	200g	10-12
potatoes (quartered)	400g	25-30
spinach	200g	5-8
chicken (boneless)	400g	6-8
fish fillets	400g	8-10
fish steaks	2	20-23
prawns	250g	10-12
lobster tail (frozen)		12-15
mussels	250g	15

- ✳ Don't use mussels that are open prior to cooking. Steam until the shells open fully, and discard any that aren't open after cooking.
- 52 These times are for a single layer of food. You'll need to experiment to find the times which suit your favourite foods and food combinations.
- 53 Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- 54 You should cook leaf vegetables as little as possible, to keep them green and crisp. Plunging them into iced water will stop the cooking process.

---

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.



Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit.

Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen. 
- 3 Kein gefrorenes Fleisch oder Hühnerfleisch in das Gerät geben – es muss vor dem Dämpfen ganz und gar aufgetaut werden.
- 4 Braten Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis die Säfte abgelaufen sind. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch undurchsichtig ist.
- 5 Versuchen Sie nicht in dem Gehäuse des Reiskochers zu kochen – kochen Sie nur mit der herausnehmbaren Schüssel.
- 6 Fassen Sie nicht die heißen Oberflächen des Reiskochers, Deckels oder der Schüssel an – benutzen Sie Topfhandschuhe oder ein Tuch.
- 7 Greifen Sie nicht über das Gerät – Hände, Arme, Gesicht usw. vom entweichenden Dampf fernhalten.
- 8 Füllen Sie mindestens 1 Tasse Wasser ein.
- 9 Befüllen Sie die Schüssel nur bis zur obersten Markierung.
- 10 Aus dem Gerät entweicht Dampf. Das Gerät also nicht in der Nähe von Vorhängen bzw. Gardinen, unter Regalen oder Schränken oder anderen Gegenständen aufstellen, die durch den entweichenden Dampf Schaden nehmen können.
- 11 Weder das Gerät abdecken noch etwas darauf abstellen.
- 12 Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- 13 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- 14 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 13 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
- 14 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- 17 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

**nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet**



## VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Reinigen Sie die Schüssel, den Deckel und den Korb mit warmem Seifenwasser, spülen Sie alles ab und lassen Sie die Teile trocknen



## WIE ES FUNKTIONIERT

Grundsätzlich geben Sie Nahrung und Wasser in die Schüssel und lassen sie Trocken-Kochen. Der Kocher erkennt den Trocken-Koch-Zustand und schaltet auf "Warmhalten" um.



## GARZEITEN

- Es gibt zwei Methoden die Garzeiten zu verändern:
  - 1) Benutzen Sie die exakte Menge an Wasser und lassen Sie den Kocher automatisch auf wärmen umschalten – dies ist die Methode um Reis zu kochen.

**Zeichnungen**

1 Deckelknopf	5 Markierung zum Befüllen	10 Heizelement
2 Deckel	6 Schüssel	} warm halten
3 Ventil	7 Messbecher	}}} kochen
4 Korb	8 Spatel	11 Kontroll-Lampen
	9 Sicherheitskolben	12 Schalter

- 2) Benutzen Sie mehr Wasser, beobachten Sie den Kochvorgang und legen Sie den Schalter selber um, wenn das Essen gekocht wird. Dies ist die einfachste Art Erfahrung mit dem Dampfaren zu sammeln.
- 3 Wenn Sie Methode 2 wählen, machen Sie sich Notizen. Beim nächsten Mal können Sie die richtige Menge an Wasser benutzen und den Kocher die Arbeit selber machen lassen (Methode 1).

**👁 ÜBERMÄSSIGES GAREN**

- 4 Machen Sie sich keine Sorgen, dass das Gargut zu lange gegart werden könnte. Das Dampfaren ist eine relativ schonende Methode. Es spielt daher normalerweise keine Rolle, wenn das Gargut einige Minuten länger als nötig gegart wird.
- 5 Fisch bitte nicht zu lange garen – zu lange gekochter Fisch wird zäh wie Gummi und schmeckt wie Pappe.

**👁 VORBEREITUNG**

- 6 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- 7 Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen, Regalen, Schränken oder einem anderen, durch den Dampf leicht zu beschädigenden Gegenstand.
- 8 Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern bzw. sich nicht darin verfangen kann.
- 9 Legen Sie Topfhandschuhe (oder Tücher) und eine hitzebeständige Unterlage oder einen Platzteller bereit, um die Schüssel nach dem Kochen abstellen zu können.
- 10 Geben Sie die Schüssel in den Kocher.

**👁 REIS WASCHEN**

- 11 Manche Leute sagen, man sollte den Reis nicht waschen, weil dadurch Nährstoffe verloren gehen.
- 12 Andere Leute sagen, man sollte den Reis waschen, um so die überhöhte Stärke, Reispulver und jegliche Kleie zu entfernen.
- 13 Wenn Sie Reiskällchen oder Sushi machen, wobei Sie pappigen Reis haben möchten, macht es Sinn den Reis nicht zu waschen.
- 14 Falls Sie lockeren Reis mit einzelnen Körnern haben wollen, sollten Sie ihn waschen.

**👁 AUFFÜLLEN**

- 15 Füllen Sie die Schüssel mit der Menge an Reis, die Sie brauchen.
- 16 Geben Sie die benötigte Wassermenge hinzu – im Allgemeinen, eine Tasse Wasser für jede Tasse Reis.
- 17 Befüllen Sie die Schüssel nur bis zur obersten Markierung.

**👁 KOCHEN**

- 18 Drehen Sie die Schüssel eine viertel Umdrehung hin und zurück, um sicher zu stellen, dass die Schüssel guten Kontakt zum Heizelement hat.
- 19 Geben Sie den Deckel auf die Schüssel.
- 20 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken. Die Kontroll-Lampe } leuchtet auf.
- 21 Stellen Sie den Schalter auf }}}. Die Kontroll-Lampe } erlischt.
- 22 Ist der Reis zubereitet, stellt sich der Schalter auf }, die Kontroll-Lampe }}} erlischt und die Kontroll-Lampe } leuchtet auf.

- 23 Lassen Sie den Reis für weitere 10 Minuten im Reiskocher, danach ziehen Sie den Stecker heraus.
- 24 Ziehen Sie sich die Topfhandschuhe an.
- 25 Dampf und heiße Luft wird austreten sobald Sie den Deckel öffnen. Kippen Sie den Deckel etwas, um den Dampf von Ihnen weg zu leiten.
- 26 Nehmen Sie die Schüssel heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage oder auf einen Platzteller.
- 27 Wenden Sie den Reis mit dem Spatel, damit der Dampf entweicht.
- 28 Es kann sein, dass der Reis am Boden der Schüssel gelegentlich verkrustet ist.
- 29 Für manche Menschen ist die Kruste ein kulinarischer Genuss.
- 30 Möchten Sie sie nicht verwenden, können Sie sie mit Hilfe des Spatels entfernen, nachdem Sie den Reis serviert haben.

---

### WEITERE ZUTATEN

---

- 31 Falls Sie weitere Zutaten hinzufügen möchten (Rosinen, Obst, Nüsse etc.), sollten Sie die Reismenge reduzieren um die Menge an Wasser zu kompensieren, die zusätzlich aufgesaugt wird.
- 32 Rosinen und Trockenobst werden soviel Wasser aufsaugen wie Reis, also geben Sie sie mit in die Tasse Reis.
- 33 Nüsse nehmen normalerweise nicht viel Wasser auf, deshalb können Sie in der Regel die Nüsse hinzufügen, nachdem Sie den Reis gemessen haben.

---

### DEN REISKOCHER ALS DAMPFGARER BENUTZEN

---

- 34 Geben Sie die benötigte Menge Wasser hinzu - Verfahren Sie nach Methode 1 oder 2 wie oben beschrieben.
- 35 Stellen Sie den Korb auf die Schüssel und legen Sie die Lebensmittel in den Korb.
- 36 Schneiden Sie, für gleichmäßiges Kochen, das Essen in etwa gleichgroße Stücke.
- 37 Legen Sie Erbsen oder andere Lebensmittel, die aufgehen oder ins Wasser fallen können, in ein Päckchen aus Aluminiumfolie.
- 38 Seien vorsichtig beim Herausnehmen des Gitters – benutzen Sie Topfhandschuhe und Plastiklöffel.
- 39 Setzen Sie den Deckel auf den Korb.
- 40 Benutzen Sie den Reiskocher genauso, wie wenn Sie Reis kochen würden.
- 41 Folgen Sie den Dampfgarzeiten.
- 42 Lassen Sie kein Reis nach dem Dampfaren im Reiskocher – er wird wässrig.

---

### MACHEN SIE NOTIZEN

---

- 43 Notieren Sie die Art und Menge des Essens und die Wassermenge. Nächstes Mal, geben Sie die richtige Wassermenge ein und der Reiskocher wird sich nach der Garzeit richten.

---

### SICHERHEITSKOLBEN

---

- 44 Der Sicherheitskolben verhindert, dass das Heizelement heizt, bevor die Schüssel eingelegt ist.

---

### FERTIG?

---

- 45 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
- 46 Verschieben Sie den Reiskocher nicht, wenn sich eine volle Schüssel darin befindet. Er ist schwer und das Kabel könnte sich verfangen.
- 47 Nehmen Sie die Schüssel aus dem Reiskocher heraus bevor Sie sie ausleeren. Wenn Sie versuchen Essen aus der Schüssel zu entnehmen, während sie noch im Reiskocher ist, könnten Sie den Inhalt in den Reiskocher ausschütten. Dies wird ihn beschädigen.



## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

48 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegstellen.

✳ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und trennen Sie dann den Gerätestecker vom Gerät.

49 Säubern Sie den Deckel, Schüssel und Gitter in warmem Seifenwasser, spülen sie alles aus und trocknen es ab.

50 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

51 Das Grundgerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.

## Garzeiten & Nahrungssicherheit

Essen (frisch)	Menge	Zeit (Minuten)
Spargel	400g	15-18
Grüne Bohnen	200g	20
Broccoli	200g	18
Rosenkohl	200g	20
Kohl (Viertel)		25-30
Karotten (geschält)	200g	15-20
Blumenkohl	200g	15
Mais	2	24-35
Zucchini (geschält)	200g	10-12
Kartoffeln (geviertelt)	400g	25-30
Spinat	200g	5-8
Hähnchen (ohne Knochen)	400g	6-8
Fisch-Filet	400g	8-10
Fish-Steaks	2	20-23
Krabben	250g	10-12
Hummerschwanz (gefroren)		12-15
Miesmuscheln	250g	15

✳ Miesmuscheln, die sich vor dem Garen bereits geöffnet haben, nicht verwenden. Solange dämpfen, bis sich die Schalen ganz geöffnet haben. Alle Muscheln, die sich nach dem Garen nicht geöffnet haben, entsorgen.

52 Diese Zeiten gelten für eine Lage Essen. Sie müssen die richtigen Zeiten herausfinden, die zu Ihren Liebesspeisen passen.

53 Braten Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis die Säfte abgelaufen sind. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch undurchsichtig ist.

54 Sie sollten Blattgemüse so kurz wie möglich kochen, um sie grün und knusprig zu lassen.

Indem man sie in Eiswasser eintaucht, wird der Kochvorgang unterbrochen.

## UMWELTSCHUTZ


Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.



Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil.  
Retirez tous les emballages avant utilisation.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil doit être utilisé uniquement par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bain, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur. 
- 3 Ne placez pas de la viande ou du poulet congelé dans l'appareil – décongelez entièrement avant d'utiliser.
- 4 Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- 5 Ne tentez pas de faire cuire des aliments dans la carcasse du cuiseur – utilisez exclusivement le récipient amovible pour la cuisson.
- 6 Veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes du cuiseur, du couvercle ou du récipient – utilisez des gants de cuisine ou un chiffon.
- 7 N'étendez pas le bras par-dessus l'appareil, et gardez les mains, le visage etc. éloignés de la vapeur qui s'échappe.
- 8 Remplissez le cuiseur avec au moins 1 tasse d'eau.
- 9 Ne remplissez pas le cuiseur au-delà de la marque de remplissage.
- 10 La vapeur s'échappera. Ne placez pas l'appareil à proximité des rideaux, sous des étagères ou des placards, ou à proximité de n'importe quoi qui pourrait être endommagé par la vapeur.
- 11 Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- 12 Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 13 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 14 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 13 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 14 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 17 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

### **pour un usage domestique uniquement**

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez le récipient, le couvercle et le panier dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les.

## MODE DE FONCTIONNEMENT

Vous mettez simplement des aliments et de l'eau dans le récipient et vous les laissez cuire. Le cuiseur détecte l'évaporation complète de l'eau et passe en mode "garder au chaud".

## TEMPS DE CUISSON

- Il existe deux méthodes de régulation du temps de cuisson :
  - 1) Utilisez exactement la quantité appropriée d'eau et laissez le cuiseur passer automatiquement au mode de maintien au chaud – c'est la méthode utilisée pour cuire le riz.
  - 2) Utilisez beaucoup d'eau, surveillez le processus de cuisson et réglez l'interrupteur manuellement lorsque les aliments sont cuits. Il s'agit de la méthode la plus facile pour cuire à la vapeur des "éléments inconnus" : des quantités inconnues, des légumes inconnus, des tailles inconnues.
- 3 Lorsque vous utilisez la méthode n° 2, prenez des notes. Lors de la prochaine utilisation, vous pourrez utiliser la quantité appropriée d'eau et confier le travail à votre cuiseur (méthode n°1).

<b>schémas</b>	5 marque de remplissage	10 élément de cuisson
1 bouton	6 récipient	} maintenir chaud
2 couvercle	7 verre gradué	}}} cuire
3 orifice d'aération	8 spatule	11 voyants
4 panier	9 sonde	12 commande

## TROP CUIRE

- 4 Ne vous inquiétez pas que les aliments cuisent trop – la cuisson à la vapeur est une méthode de cuisson douce et quelques minutes en plus n'ont pas d'importance.
- 5 Ne cuisez pas trop le poisson – il sera difficile à mâcher et aura perdu toute sa saveur.

## PRÉPARATION

- 6 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
- 7 N'utilisez pas l'appareil à proximité ou sous des rideaux, des étagères, des armoires ou tout autre élément susceptible d'être endommagé par la vapeur qui s'échappe.
- 8 Branchez le cordon de sorte qu'il ne pende pas et qu'il n'y ait aucun risque de trébucher dessus ou de l'accrocher.
- 9 Veillez à tenir à portée de main des gants de cuisine (ou un chiffon) et un set de table résistant à la chaleur ou une assiette à dîner pour déposer le récipient après la cuisson.
- 10 Placez le récipient à l'intérieur du cuiseur.

## LAVAGE DU RIZ

- 11 Certaines personnes disent qu'il ne faut pas laver le riz, étant donné que cela élimine les éléments nutritifs.
- 12 Certaines personnes disent qu'il faut laver le riz, étant donné que cela élimine l'excès d'amidon, la poudre de riz et les éventuelles balles (enveloppes).
- 13 Si vous préparez des boulettes de riz ou du sushi et vous souhaitez que le riz adhère, il est logique de ne pas le laver.
- 14 Si vous souhaitez obtenir du riz avec des grains qui se séparent facilement, cela peut être utile de le laver.

## REMPLISSAGE

- 15 Remplissez le récipient avec la quantité de riz nécessaire.
- 16 Ajoutez la quantité d'eau nécessaire – de manière générale, utilisez 1 tasse d'eau pour chaque tasse de riz.
- 17 Ne remplissez pas le cuiseur au-delà de la marque de remplissage.

## CUISSON

- 18 Faites pivoter le récipient d'un quart de tour dans chaque sens, pour vous assurer que le fond du récipient est bien fixé à l'appareil.
- 19 Mettez le couvercle sur le récipient.
- 20 Mettez la fiche dans la prise de courant. Le voyant } s'allume.
- 21 Réglez la commande sur }}}. Le voyant } s'éteint.
- 22 Quand le riz est cuit, la commande se positionne sur }, le voyant }}} s'éteint et le voyant } s'allume.
- 23 Laissez le riz reposer pendant environ 10 minutes, puis débranchez le cuiseur.
- 24 Enfilez les gants de cuisine.
- 25 De la vapeur et de l'air chaud vont s'échapper lorsque vous soulevez le couvercle. Inclinez-le légèrement de manière à diriger la vapeur loin de vous.
- 26 Retirez le récipient et placez-le sur un set de table résistant à la chaleur ou sur une assiette de dîner.

- 27 Utilisez la spatule pour faire tourner et mélanger le riz, de manière à ce que toute la vapeur puisse s'échapper.
- 28 Dans certains cas, la couche de riz en contact avec le récipient forme une croûte.
- 29 Certaines personnes considèrent la croûte comme un avantage.
- 30 Si vous ne voulez pas de la croûte, vous pouvez l'enlever avec la spatule, après avoir servi le riz.

---

## INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

---

- 31 Si vous ajoutez des ingrédients supplémentaires (raisins secs, fruits, noix, etc.), vous devez réduire la quantité de riz afin de compenser la quantité d'eau que ces ingrédients supplémentaires vont absorber.
- 32 Les raisins et les fruits secs absorbent autant d'eau que le riz. Mettez-les dans le verre gradué avec le riz.
- 33 En général, les noix n'absorbent pas beaucoup d'eau. Vous pouvez donc les ajouter après avoir mesuré le riz.

---

## UTILISATION DE L'APPAREIL COMME CUISEUR À VAPEUR

---

- 34 Ajoutez la quantité requise d'eau – Utilisez la méthode 1 ou 2 ci-dessus.
- 35 Placez le panier au-dessus du récipient et placez les aliments dans le panier.
- 36 Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille plus ou moins identique.
- 37 Pour les pois ou pour les aliments qui vont se décomposer ou tomber dans l'eau, préparez un paquet avec du papier aluminium.
- 38 Prenez garde lors du retrait du paquet – portez les gants de cuisine et utilisez des pinces/ cuillères en plastique.
- 39 Mettez le couvercle sur le panier.
- 40 Utilisez le cuiseur de la même façon que lorsque vous cuisez du riz.
- 41 Respectez les temps de cuisson à la vapeur.
- 42 Ne laissez pas des aliments dans le cuiseur après la cuisson à la vapeur – ils seraient détrempés.

---

## PRENEZ DES NOTES

---

- 43 Notez le type et la quantité des aliments, ainsi que la quantité d'eau utilisée. Lors de la prochaine utilisation, ajustez la quantité d'eau et laissez le cuiseur s'occuper de la programmation.

---

## SONDE

---

- 44 La sonde permet d'éviter le fonctionnement de l'élément lorsque le récipient n'est pas en place.

---

## TERMINÉ ?

---

- 45 Débranchez l'appareil.
- 46 Ne déplacez pas le cuiseur à riz avec le récipient plein. L'appareil serait lourd et le câble pourrait accrocher l'un ou l'autre objet lorsque vous vous déplacez.
- 47 Retirez le récipient du cuiseur à riz avant de le vider. Si vous essayez de retirer les aliments du récipient alors qu'il est encore dans le cuiseur à riz, vous pourriez renverser le contenu du récipient dans le cuiseur à riz. Cela l'endommagerait.

---

## SOINS ET ENTRETIEN

---

- 48 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

- \* Débranchez la prise du secteur, puis le connecteur de la prise d'alimentation de l'appareil.
- 49 Lavez le couvercle, le récipient et le panier dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.
- 50 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
- 51 Aucun élément de l'appareil ne doit être lavé au lave-vaisselle.

### temps de cuisson et sécurité alimentaire

aliments (frais)	quantité	durée (minutes)
asperges	400g	15-18
haricots verts	200g	20
brocoli	200g	18
choux de Brussels	200g	20
chou (trimestre)		25-30
carottes (coupées en rondelles)	200g	15-20
chou-fleur	200g	15
maïs	2	24-35
courgettes (coupées en rondelles)	200g	10-12
pommes de terre (coupées en quatre)	400g	25-30
épinards	200g	5-8
filets de poulet	400g	6-8
filets de poisson	400g	8-10
darne	2	20-23
crevettes	250g	10-12
queue de homard (congelée)		12-15
moules	250g	15

- \* N'utilisez pas les moules ouvertes avant la cuisson. Cuisez à la vapeur jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent entièrement, et jetez celles qui ne sont pas ouvertes après la cuisson.
- 52 Ces durées de cuisson s'appliquent à une seule couche d'aliments. Vous devrez faire plusieurs essais pour identifier les durées qui s'adaptent le mieux à vos aliments et combinaisons d'aliments préférés.
- 53 Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- 54 Vous devriez cuire les légumes à feuilles aussi peu que possible, de façon à les maintenir bien verts et croquants. Si vous les plongez dans de l'eau glacée, vous pouvez arrêter le processus de cuisson.

### PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.



Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

---

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

---

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat dient steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Dompel het apparaat niet in vloeistoffen; gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht.
- 3 Gebruik het apparaat niet met bevroren vlees of gevogelte; ontdooi etenswaren volledig voor gebruik.
- 4 Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- 5 Probeer niets te koken in het lichaam van de koker – kook alleen in de verwijderbare schaal.
- 6 Raak de hete oppervlakken van de koker, deksel of schaal niet aan – gebruik ovenhandschoenen of een doek.
- 7 Reik niet over het apparaat heen en houd uw handen, armen, gezicht etc. verwijderd van de vrijkomende stoom.
- 8 Vul met tenminste 1 beker water.
- 9 Vul niet verder bij dan boven de vulmarkering.
- 10 Er komt stoom vrij. Zet het apparaat niet in de buurt van gordijnen of onder planken, kastjes, of andere voorwerpen die door de vrijkomende stoom zouden kunnen beschadigen.
- 11 Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- 12 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- 13 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- 14 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 13 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- 14 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- 17 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.



---

### uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

---

#### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

---

Was de schaal, deksel en mand in warm zeepwater, maak ze schoon en droog ze af.

#### HOE HET WERKT

---

In principe vult u de schaal met eten en water en laat u het vervolgens droog koken. De koker detecteert wanneer de rijst droog gekookt is en schakelt over naar stand "warm houden".

#### KOOKTIJDEN

---

- Er zijn twee methodes om de kooktijden te regelen.
  - 1) Gebruik precies de juiste hoeveelheid water, en laat de koker automatisch naar warm houden overschakelen – dit is de methode om rijst te koken.
  - 2) Gebruik genoeg water, let op het kook proces en verplaats de schakelaar handmatig omhoog wanneer het eten gekookt is. Dit is de gemakkelijkste manier om met onbekende factoren om te gaan, zoals onbekende hoeveelheden, onbekende groentes en onbekende porties.
- 3 Let op wanneer u methode 2 gebruikt, de volgende keer kunt u precies de juiste hoeveelheid water gebruiken en de koker zelf al het werk laten doen (methode 1).

<b>afbeeldingen</b>	5 vulmarkering	10 verwarmingselement
1 knop	6 schaal	} warmhouden
2 deksel	7 maatbeker	}}} koken
3 opening	8 spatel	11 lampjes
4 mand	9 zuiger	12 bediening

### **TE GAAR STOMEN**

- 4 Wees niet bang etenswaren te gaar te stomen; stomen is een relatief zachte bereidingsmethode en een paar minuten meer maakt meestal geen verschil.
- 5 Laat vis niet te gaar worden, anders wordt het zo taai als leer en smaakt het naar karton.

### **VOORBEREIDING**

- 6 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 7 Gebruik het toestel niet in nabij en onder gordijnen, planken, kastjes, of iets anders dat mogelijk beschadigd kan raken door het ontsnappende stoom.
- 8 Leg het snoer zodanig dat het niet uitsteekt en niemand erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- 9 Zorg ervoor dat u ovenhandschoenen (of een doek) bij de hand hebt, en een hittebestendige mat of bord om de schaal op te plaatsen na het koken.
- 10 Plaats de schaal in de koker.

### **RIJST WASSEN**

- 11 Sommige mensen zeggen dat u rijst beter niet kunt wassen, aangezien u hiermee de voedingsstoffen wegspoelt.
- 12 Anderen zeggen dat u rijst wel moet wassen, aangezien dit overtollig zetmeel, rijstpoeder en losse zemelen wegspoelt.
- 13 Indien u rijstballen of sushi wilt maken, waarbij de rijst aan elkaar moet plakken, is het logischer om niet te wassen.
- 14 Indien u losse rijst wilt, met makkelijk te scheiden korrels, dan kan wassen helpen.

### **VULLEN**

- 15 Vul de schaal met de benodigde hoeveelheid rijst.
- 16 Voeg de benodigde hoeveelheid water toe - over het algemeen is er een beker water nodig voor elke beker rijst.
- 17 Vul niet verder dan boven de vulmarkering.

### **KOKEN**

- 18 Draai de schaal een kwart beide kanten op, om er zeker van te zijn dat de onderkant van de schaal goed contact heeft met het verwarmingselement.
- 19 Plaats de deksel op de schaal.
- 20 Steek de stekker in het stopcontact. Het }-lampje zal oplichten.
- 21 Beweeg de bediening naar }}}. Het }-lampje zal uitgaan.
- 22 Wanneer de rijst gekookt is, zal de bediening naar } veranderen, het }}}-lampje zal uitgaan het en }-lampje zal gaan branden.
- 23 Laat de rijst voor ongeveer 10 minuten rusten, en haal de stekker van de koker uit het stopcontact.
- 24 Trek uw ovenwanten aan.
- 25 Stoom en hete lucht zal ontsnappen bij het optillen van de deksel. Kantel hem lichtjes om de stoom van u vandaan te richten.
- 26 Neem de kom uit het toestel en plaats het op een hittebestendige mat of bord.
- 27 Gebruik een spatel voor het roeren en mengen van de rijst, om alle stoom te laten ontsnappen.

- 28 Soms zal de rijst aan de rand van de schaal een korst vormen.  
29 Sommige mensen beschouwen deze korst als iets lekkers.  
30 Indien u deze korst niet wilt, kunt u het verwijderen met een spatel nadat u de rijst hebt opgediend.

---

## EXTRA INGREDIËNTEN

---

- 31 Indien u extra ingrediënten toevoegt (rozijnen, fruit, noten etc.) moet u de hoeveelheid rijst verminderen, om te compenseren voor de hoeveelheid water die de extra ingrediënten in zich op zullen nemen.  
32 Rozijnen en gedroogde stukken fruit zullen net zo veel water als rijst absorberen, daarom kunt u ze samen met de rijst in de maatbeker plaatsen.  
33 Nootjes absorberen over het algemeen niet zo veel water, hierdoor kunt u ze normaal gesproken toevoegen na het meten van de rijst.

---

## DE KOKER GEBRUIKEN ALS EEN STOMER

---

- 34 Voeg de benodigde hoeveelheid water toe – Gebruik methode 1 of 2 hierboven.  
35 Plaats de mand boven op de schaal en plaats het eten in de mand.  
36 Voor eenvormig koken, moet u de stukken eten in ongeveer hetzelfde formaat snijden.  
37 Voor erwten of iets anders dat breekt of in het water valt, maakt u een pakje met aluminium folie  
38 Wees voorzichtig bij het verwijderen van het pakje – draag ovenhandschoenen en gebruik een plastic tang of lepels.  
39 Plaats het deksel bovenop de mand.  
40 Gebruik de koker op dezelfde manier als u zou doen bij het koken van rijst.  
41 Volg de stoomtijden.  
42 Laat geen eten in de koker na het stomen – het zal klef worden.

---

## MAAK AANTEKENINGEN

---

- 43 Let op het type en de hoeveelheid eten en de hoeveelheid water. Pas vervolgens de volgende keer de hoeveelheid water, en laat de koker op de timing letten.

---

## ZUIGER

---

- 44 De zuiger zal voorkomen dat het verwarmingselement werkt, tenzij de schaal zich op zijn plaats bevindt.

---

## KLAAR?

---

- 45 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.  
46 Beweeg de rijstkoker niet wanneer de volle schaal er in zit. Het zal zwaar zijn en de kabel kan ergens blijven haken bij het verplaatsen.  
47 Verwijder de schaal uit de rijstkoker voordat u hem leeg maakt. Indien u eten probeert te verwijderen uit de schaal terwijl deze in de rijstkoker zit, kunt u de inhoud mogelijk op de rijstkoker morsen, en deze daardoor beschadigen.

---

## ZORG EN ONDERHOUD

---

- 48 Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.  
✳ Verwijder de stekker uit het stopcontact en verwijder dan de stekker van de stroomingang op het apparaat.  
49 Was de deksel, schaal en het rek in warm zeepwater, maak schoon en droog af.  
50 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.  
51 Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.



## kooktijden & voedselveiligheid

etenswaren (vers)	hoeveelheid	tijd (minuten)
asperge	400g	15-18
sperziebonen	200g	20
broccoli	200g	18
spruiten	200g	20
kool (kwartaal)		25-30
wortel (in plakjes)	200g	15-20
bloemkool	200g	15
maïskolven	2	24-35
courgettes (in plakjes)	200g	10-12
aardappelen (in vieren)	400g	25-30
spinazie, vers	200g	5-8
kipfilet	400g	6-8
visfilet, vers, 6-13 mm dik	400g	8-10
vis in plakken, vers, 19-25 mm dik	2	20-23
garnalen, vers	250g	10-12
langoustine, diepvries		12-15
mosselen	250g	15

- ★ Gebruik geen mosselen die voor het stomen open zijn. Stoom ze totdat de schelpen volledig open zijn en gooi mosselen waarvan de schelpen na het stomen nog dicht zijn weg.
- 52 Deze tijden zijn voor een enkele laag eten. U zult moeten experimenteren om de juiste tijden voor uw favoriete eten en voedselcombinaties te vinden.
- 53 Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- 54 U moet bladgroentes zo min mogelijk koken, zodat ze groen en knapperig blijven. Door ze in ijswater te dopen zal het kookproces stoppen.

---

### MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.




Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

---

## **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

---

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile o sotto il suo controllo. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere l'apparecchio in acqua, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto. 
- 3 Non mettere nell'apparecchio carne o pollame congelato; scongelarli bene prima di usarla.
- 4 Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- 5 Non cercare di cuocere niente nel corpo della cooker - cuocere solo nella ciotola rimovibile.
- 6 Non toccare le superfici calde della cooker, il coperchio o la ciotola - usare guanti da forno o uno strofinaccio.
- 7 Non sporgersi sopra la pentola, e tenere lontano le mani, le braccia, il volto, ecc. dal vapore che fuoriesce.
- 8 Riempire con almeno 1 tazza di acqua.
- 9 Non superare il limite di riempimento indicato.
- 10 La fuga di vapore è inevitabile. Non mettere la pentola vicino alle tende, sotto scaffali od armadietti, né vicino a qualsiasi cosa che potrebbe essere danneggiata dal vapore che fuoriesce.
- 11 Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- 12 Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.
- 13 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- 14 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- 13 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.
- 14 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 17 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.

---

### **solo per uso domestico**

---

#### **PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA**

---

Lavare ciotola, coperchio e cestello in acqua tiepida e detersivo, sciacquare e asciugare.

---

#### **COME FUNZIONA**

---

In pratica, si mette il cibo e l'acqua nella ciotola e si lascia evaporare. La cooker rileva la condizione dell'evaporazione e passa alla modalità per mantenere "caldo".

---

#### **TEMPI DI COTTURA**

---

- Ci sono due metodi di regolazione dei tempi di cottura:
  - 1) Usare il giusto quantitativo di acqua e lasciare la cooker passare automaticamente alla modalità per mantenere caldo - questo è il metodo usato per cuocere il riso.
  - 2) Usare molta acqua, controllare la cottura e muovere l'interruttore manualmente quando il cibo è pronto. Questo è il metodo più semplice per cuocere al vapore cibi "diversi", quantità diverse, verdure diverse, dimensioni diverse.
- 3 Quando utilizzate il metodo 2 prendete nota. La volta successiva, è possibile usare il giusto quantitativo di acqua e lasciare la cooker lavorare da sola (metodo 1).

<b>immagini</b>	5 limite di riempimento	10 elemento
1 pomello	6 ciotola	} mantenere caldo
2 coperchio	7 misurino	}}} cuocere
3 sfiato	8 spatola	11 spie
4 cestello	9 perno	12 pulsante di controllo

### **ECESSIVA COTTURA**

- 4 Non preoccuparsi troppo di stracuocere i cibi: la cottura a vapore è un metodo di cuocere abbastanza delicato e qualche minuto in più in generale ha poca importanza.
- 5 Non stracuocere il pesce, altrimenti sembra gomma da masticare e con il sapore del cartone.

### **PREPARAZIONE**

- 6 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- 7 Non usare l'apparecchio vicino o sotto tende, scaffali, credenze o simili per evitare di danneggiarli con il vapore che fuoriesce.
- 8 Sistemare il cavo d'alimentazione in modo che non penzoli, non ci si possa impigliare o inciampare.
- 9 Tenere dei guanti da forno (o uno strofinaccio) a portata di mano e un sottopentola resistente al calore o un piatto di portata per poggiare la ciotola dopo la cottura.
- 10 Inserire la ciotola all'interno della cooker.

### **LAVAGGIO DEL RISO**

- 11 Alcuni sostengono che il riso non dovrebbe essere lavato, perché il lavaggio toglie tutti i nutrienti.
- 12 Altri sostengono che il riso dovrebbe essere lavato, perché si eliminano l'amido in eccesso, la polvere del riso e qualsiasi rimasuglio di crusca del riso.
- 13 Se state preparando palline di riso o sushi, dovendo far legare insieme il riso, allora sarebbe meglio non lavarlo.
- 14 Se volete del riso slegato con grani che si separano facilmente, allora il lavaggio può essere utile.

### **RIEMPIMENTO**

- 15 Riempire la ciotola con la quantità di riso necessaria.
- 16 Aggiungere la quantità di acqua necessaria - di solito, usare 1 tazza di acqua per ogni tazza di riso.
- 17 Non superare il limite di riempimento indicato.

### **COTTURA**

- 18 Dare alla ciotola un quarto di giro in ogni direzione per assicurarsi che la parte inferiore della ciotola sia bene in contatto con l'elemento.
- 19 Posizionare il coperchio sulla ciotola.
- 20 Inserire la spina nella presa di corrente. La spia } si accenderà.
- 21 Spostare il pulsante di controllo su }}}. La spia } si spegnerà.
- 22 Quando il riso sarà pronto, il pulsante di controllo si sposterà su }, la spia }}} si spegnerà, e la spia } si accenderà.
- 23 Lasciare riposare il riso per circa 10 minuti, poi scollegare la cooker.
- 24 Indossare i guanti da forno.
- 25 Il vapore e l'aria calda fuoriusciranno quando alzerete il coperchio. Inclinatelo leggermente per dirigere il vapore lontano da voi.
- 26 Sollevare la ciotola e posizionatela su un sottopentola resistente al calore o su un piatto di portata.
- 27 Usare la spatola per mescolare il riso per lasciare fuoriuscire tutto il vapore.

- 28 A volte sullo strato di riso a contatto con la ciotola può formarsi una crosta.  
29 Alcune persone considerano la crosta una prelibatezza.  
30 Se non volete che si formi, potete rimuoverla con la spatola, dopo aver servito il riso.

---

## **INGREDIENTI AGGIUNTIVI**

- 31 Se si aggiungono altri ingredienti (uva passa, frutta, noci, etc.), ridurre la quantità di riso per compensare la quantità di acqua che sarà assorbita.  
32 L'uva passa e la frutta secca assorbiranno tanta acqua quanto il riso, perciò metterli nel misurino insieme al riso.  
33 Le noci generalmente non assorbiranno molta acqua, perciò potete normalmente aggiungerli dopo aver misurato il riso.

---

## **USARE IL COOKER COME VAPORIERA**

- 34 Aggiungere la quantità di acqua necessaria – Usare il metodo 1 o 2 come sopra.  
35 Posizionare il cestello sulla ciotola e mettere il cibo nel cestello.  
36 Per ottenere una cottura uniforme, tagliare tutti i pezzi di cibo più o meno delle stesse dimensioni.  
37 Se si usano i piselli, o altro cibo che può sfaldarsi o cadere nell'acqua, avvolgere in carta di alluminio.  
38 Rimuovere la carta di alluminio con cura - indossare guanti da forno e usare pinze/cucchiai in plastica.  
39 Posizionare il coperchio sopra il cestello.  
40 Fare funzionare la cooker come quando si cucina il riso.  
41 Seguire i tempi di vaporizzazione.  
42 Non lasciare il cibo nella cooker dopo la vaporizzazione - diventerebbe molliccio.

---

## **PRENDETE NOTA**

- 43 Annotate il tipo e la quantità di cibo e la quantità di acqua. La volta successiva, regolare la quantità di acqua e lasciare che sia la cooker ad occuparsi del tempo.

---

## **PERNO**

- 44 Il perno eviterà che l'elemento funzioni mentre la ciotola non è al suo posto.

---

## **FINITO?**

- 45 Staccare la spina dalla presa di corrente.  
46 Non muovere la rice cooker con la ciotola piena all'interno. Sarebbe pesante e il cavo potrebbe impigliarsi mentre vi muovete.  
47 Rimuovere la ciotola dalla rice cooker prima di svuotarla. Se cercherete di rimuovere il cibo dalla ciotola mentre si trova nella rice cooker, potreste far cadere il contenuto nella rice cooker. Questo potrebbe danneggiarla.

---

## **CURA E MANUTENZIONE**

- 48 Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.  
\* Togliere la spina dalla presa di corrente, quindi rimuovere il connettore dalla presa d'alimentazione dell'apparecchio.  
49 Lavare coperchio, ciotola e cestello in acqua tiepida e detersivo, sciacquare e asciugare.  
50 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.  
51 Non mettere alcuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.

## tempi di cottura e sicurezza dei cibi

cibo (fresco)	quantità	tempo (minuti)
asparagi	400g	15-18
fagiolini	200g	20
broccoli	200g	18
cavolini di Bruxelles	200g	20
cavolo (quarto)		25-30
carote, a fette	200g	15-20
cavolfiore	200g	15
granoturco a pannocchia	2	24-35
zucchine (a fette)	200g	10-12
patate (quarti)	400g	25-30
spinaci, freschi	200g	5-8
filetti di petto di pollo	400g	6-8
filetti di pesce, freschi, di 6-13 mm	400g	8-10
trance di pesche, fresche, di 19-25 mm	2	20-23
gamberetti, freschi	250g	10-12
coda di aragosta, congelata		12-15
muscoli	250g	15

- ✳ Non usare i muscoli che si sono aperti prima della cottura. Cuocerli a vapore fino a quando il guscio è completamente aperto, e gettare via quelli che dopo la cottura non si sono aperti.
- 52 Questi tempi valgono per un singolo strato di cibo. Dovrete avere un po' di esperienza per capire i tempi adatti ai vostri cibi e alle combinazioni di cibo preferiti.
- 53 Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- 54 Le verdure a foglia dovranno cuocere il meno possibile, per rimanere verdi e croccanti. Immergendole in acqua ghiacciata arresterete il processo di cottura.

### **PROTEZIONE AMBIENTALE**

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.




Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

---

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

---

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato deberá ser usado por, o bajo la supervisión de un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 No ponga el aparato en líquidos, no lo use en un cuarto de baño, cerca del agua, o al aire libre. 
- 3 No ponga carne congelada ni carne de ave en el aparato de cocinar a vapor – descongélela antes de usar.
- 4 Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- 5 No trate de cocer nada en el cuerpo del arrocero. Cuezalo sólo en el bol extraíble.
- 6 No toque las superficies calientes del arrocero, tapa o bol, use guantes para el horno o un trapo.
- 7 No pase ninguna parte del cuerpo por encima del aparato, y mantenga las manos, brazos, cara, etc. fuera del alcance del vapor emanante.
- 8 Llene el bol con una taza de agua como mínimo.
- 9 No llene por encima de la marca superior.
- 10 Saldrá vapor. No ponga el aparato cercano a cortinas, debajo de estanterías o armarios de cocina, o cercano a algo que pueda ser dañado por el vapor emanante.
- 11 No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- 12 Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- 13 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 14 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 13 Este aparato no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 14 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 17 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

### **solo para uso doméstico**

---

## **ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ**

---

Lave el bol, la tapa y la cesta con agua caliente y jabón. Escúrralos y séquelos.

---

## **CÓMO FUNCIONA**

---

Básicamente, debe poner comida y agua en el bol y dejar que hierva hasta absorber el agua. El arrocero detecta que ya no queda agua y se apaga cambiando al modo "mantener caliente"

---

## **TIEMPOS DE COCCIÓN**

---

- Hay dos maneras de regular los tiempos de cocción:
  - 1) Usar exactamente la cantidad correcta de agua y dejar que el arrocero se apague automáticamente – éste es el método utilizado para cocinar arroz.
  - 2) Llenar el bol de agua, observar el proceso de cocción y mover el interruptor manualmente cuando la comida esté cocinada. Ésta es la manera más fácil de cocinar al vapor cosas desconocidas, cantidades desconocidas, tamaños desconocidos ...
- 3 Cuando utilice el método 2, tome notas. La próxima vez, puede utilizar la cantidad de agua correcta y dejar que el arrocero trabaje por su cuenta (método 1).

<b>ilustraciones</b>	5 marca de llenado	10 resistencia
1 pomo	6 bol	} mantener caliente
2 tapa	7 taza medidora	}}} cocinar
3 orificio de ventilación	8 espátula	11 luces
4 cesta	9 émbolo	12 control

### SOBRECOCIÓN

- 4 No se preocupe mucho de la sobrecocción – el cocinar a vapor es una forma de cocinar muy suave y unos minutos extra generalmente no importan.
- 5 No sobrecocine el pescado – parecerá chicle al masticarlo y sabrá a cartón.

### PREPARACIÓN

- 6 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 7 No use el aparato cerca o debajo de cortinas, mangas, armarios, o cualquier otra cosa que sea susceptible de ser dañado por el vapor.
- 8 Coloque el cable de manera que no sobresalga, y alguien pueda tropezar con él o engancharse.
- 9 Tenga guantes para el horno (o un trapo) a mano y un salvamanteles resistente al calor o plato para poner el bol después de la cocción.
- 10 Ponga el bol dentro del arrocero.

### LAVAR EL ARROZ

- 11 Hay gente que dice que no se debe lavar el arroz ya que se eliminan todos los nutrientes.
- 12 Hay gente que dice que se debe lavar el arroz ya que elimina el exceso de almidón, el polvo del arroz y algo de salvado.
- 13 Si va a hacer bolas de sushi, sonde lo que quiere es que el arroz se pegue, entonces no tiene sentido lavarlo.
- 14 Si quiere arroz suelto con los granos separados, entonces lavarlo puede ayudar.

### LLENADO

- 15 Llene el bol con la cantidad de arroz requerida
- 16 Añada la cantidad de agua requerida – generalmente, se usa 1 taza de agua por cada taza de arroz.
- 17 No llene por encima de la marca superior.

### COCER

- 18 De un vuelta en cada sentido al bol para asegurar que el fondo del bol está en contacto con la resistencia.
- 19 Ponga la tapa en el bol.
- 20 Enchufe el aparato a la corriente. La luz } se encenderá.
- 21 Cambie el dispositivo de control a }}}. La luz } se apagará.
- 22 Cuando el arroz esté listo, el dispositivo de control cambiará a }, la luz }}} se apagará, y la luz } se encenderá.
- 23 Deje reposar el arroz durante 10 minutos, entonces desenchufe el arrocero.
- 24 Póngase los guantes para el horno.
- 25 Saldrán vapor y aire caliente cuando levante la tapa. Inclínela ligeramente para dirigir el vapor lejos de usted.
- 26 Levante el bol y déjelo en un salvamanteles resistente al calor o un plato.
- 27 Use la espátula para girar y mezclar el arroz, para dejar escapar el vapor.
- 28 A veces la capa de arroz que está en contacto con el bol forma una costra.
- 29 A mucha gente le encanta el arroz con costra.
- 30 Si a usted no le gusta la costra, basta con que la retire con la espátula al servir el arroz.

---

## **INGREDIENTES ADICIONALES**

- 31 Si añade algunos ingredientes adicionales (pasas, fruta, nueces, etc.) debe reducir la cantidad de arroz para compensar la cantidad de agua que ellos absorberán.
- 32 Las pasas y los frutos secos absorberán mucha más agua que el arroz, así que mídalos junto con el arroz.
- 33 Los frutos secos generalmente no toman mucho agua así que puede añadirlos normalmente después de haber medido el arroz.

---

## **USAR EL ARROCERO COMO COCINA AL VAPOR.**

- 34 Añada el agua necesaria – Use el método 1 o el método 2.
- 35 Coloque la cesta sobre la parte superior del bol y ponga la comida en la cesta.
- 36 Para una cocción uniforme, corte todas las piezas de los alimentos en el mismo tamaño.
- 37 Para cocinar guisantes u otros alimentos que puedan romperse o caer al agua, prepare un paquete de papel de aluminio e introdúzcalos en él.
- 38 Tenga cuidado cuando retire el papel de aluminio – use guantes para el horno y cucharas largas de plástico.
- 39 Cierre la cesta con la tapa.
- 40 Haga funcionar el arrocero de la misma manera que lo haría cuando cuece arroz
- 41 Siga a los tiempos de cocción.
- 42 No deje la comida en el arrocero después de cocerla al vapor – se pasaría.

---

## **TOME NOTAS**

- 43 Anote el tipo y la cantidad de comida y la cantidad de agua. La próxima vez, ajuste la cantidad de agua y deje que sea el arrocero el que se ocupe del tiempo.

---

## **EMBOLO**

- 44 El émbolo evita que la resistencia funcione si el bol no está en su lugar.

---

## **¿HA TERMINADO?**

- 45 Desenchufe el aparato.
- 46 No mueva el arrocero con el bol dentro de él. Pesará y puede que el cable se enganche con algo cuando se mueva.
- 47 Retire el bol del arrocero antes de vaciarlo. Si intenta retirar la comida del bol mientras está en el arrocero, puede que derrame el contenido en el arrocero y esto puede dañarlo.

---

## **CUIDADO Y MANTENIMIENTO**

- 48 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
- \* Desenchúfelo de la toma de corriente y extraiga el conector de la toma de alimentación del aparato.
- 49 Limpie la tapa, el bol y la rejilla en agua templada jabonosa, aclare y seque.
- 50 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
- 51 No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas



## tiempos de cocción y seguridad alimentaria

alimento (fresco)	cantidad	tiempo (minutos)
espárragos	400g	15-18
judías verdes	200g	20
brócoli	200g	18
coles de bruselas	200g	20
col (un cuarto)		25-30
zanahorias (en rodajas)	200g	15-20
coliflor	200g	15
mazorcas de maíz	2	24-35
calabacín (en rodajas)	200g	10-12
patatas (cuartos)	400g	25-30
espinacas	200g	5-8
pollo (sin hueso)	400g	6-8
filete de pescado	400g	8-10
bistecs de pescado	2	20-23
gambas	250g	10-12
cola de langosta (congelada)		12-15
mejillones	250g	15

- ✳ No use mejillones que estén abiertos antes de cocinarlos. Cocine a vapor hasta que las conchas estén totalmente abiertas, y tire los mejillones que no estén abiertos después de cocinarlos.
- 52 Estos tiempos son para una sola capa de comida. Necesitará hacer experimentos para encontrar los tiempos que más consiguen su cocción favorita.
- 53 Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- 54 Debe cocinar los vegetales de hojas lo menos posible para mantenerlos verdes y crujientes. Sumergiéndolos en agua helada parará el proceso de cocción.



### PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.



Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

---

## **MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES**

---

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de zonas de água ou ao ar livre.
- 3 Não coloque carne ou aves domésticas congeladas no aparelho – descongele completamente antes de utilizar.
- 4 Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- 5 Não tente cozinhar nada no corpo do aparelho. Cozinhe apenas no recipiente extraível.
- 6 Não toque nas superfícies quentes do aparelho, na tampa ou no recipiente. Use uma pega ou um pano.
- 7 Não se debruce por cima do aparelho, mantenha as mãos, os braços, a cara, etc. afastados do vapor que sai.
- 8 Encha com 1 chávena de água, no mínimo.
- 9 Não encha acima da marca de enchimento.
- 10 Uma vez que há saída de vapor, não coloque o aparelho próximo de cortinas, debaixo de prateleiras ou armários ou próximo do que quer que seja que possa ficar danificado pela saída de vapor.
- 11 Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- 12 Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- 13 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- 14 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 13 Não deve pôr este aparelho a funcionar através de um temporizador ou de um sistema de controlo remoto externos.
- 14 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.
- 17 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.



---

### **apenas para uso doméstico**

---

#### **ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ**

---

Lave a taça, a tampa e o cesto, em água quente com detergente, enxágue e seque.

---

#### **COMO FUNCIONA**

---

Basicamente, coloca-se a comida e a água no recipiente e deixa-se ferver até estar seco. O aparelho detecta a condição cozido-seco e passa para o modo "aquecer".

---

#### **TEMPOS DE CONFECÇÃO**

---

- Há dois métodos para regular os tempos de confecção:
  - 1) Usar exactamente a quantidade correcta de água e deixar que o aparelho passe para "aquecer" automaticamente. Este é o método para cozinhar arroz.
  - 2) Usar bastante água, observar o processo de confecção e mover o interruptor manualmente quando a comida estiver cozinhada. Esta é forma mais fácil de cozinhar "desconhecidos": quantidades desconhecidas, vegetais desconhecidos, tamanhos desconhecidos.
- 3 Quando utilizar o método 2, tome notas. Da próxima vez, pode utilizar a quantidade correcta de água e deixar que o aparelho faça o trabalho sozinho (método 1).

<b>esquemas</b>	5 marca de enchimento	10 resistência
1 pega da tampa	6 recipiente	} manter quente
2 tampa	7 copo de medida	}}} cozer
3 orifício de ventilação	8 espátula	11 luzes
4 cesto	9 êmbolo	12 controlo

### COZEDURA EM EXCESSO

- 4 Não se preocupe em cozer demasiado os alimentos – o método da cozedura a vapor é relativamente suave e, geralmente, uns minutos extra não tem importância.
- 5 O peixe não deve cozer demais, caso contrário, quando o mastigar parece borracha e sabe a cartão.

### PREPARAÇÃO

- 6 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- 7 Não utilize o aparelho perto ou por baixo de cortinas, prateleiras, armários ou qualquer outro objecto que possa sofrer danos pelo vapor que se escapa.
- 8 Acondicione o cabo de forma a não ficar suspenso, e a não haver perigo de se tropeçar nele.
- 9 Tenha uma pega (ou um pano de cozinha) à mão, e uma base ou prato termo-resistente para colocar o recipiente quando tiver acabado de cozinhar.
- 10 Coloque o recipiente dentro do aparelho.

### LAVAR O ARROZ

- 11 Algumas pessoas dizem que não se deve lavar o arroz, já que isso elimina alguns nutrientes.
- 12 Outras pessoas dizem que se devem lavar o arroz, já que isso elimina o excesso de goma, pó e restos de casca.
- 13 Se for fazer bolas de arroz ou sushi, em que quer que o arroz prenda bem, talvez seja melhor não o lavar.
- 14 Se quiser o arroz solto com grãos facilmente separáveis, talvez seja melhor lavá-lo.

### ENCHER O DEPÓSITO

- 15 Encha o recipiente com a quantidade de arroz necessária.
- 16 Acrescente a quantidade de água necessária. Geralmente, 1 copo de água para cada copo de arroz.
- 17 Não encha acima da marca de enchimento.

### COZINHAR

- 18 Dê ao recipiente um quarto de volta para cada lado, para se certificar que a sua parte inferior faz bem contacto com a resistência.
- 19 Coloque a tampa no recipiente.
- 20 Ligue a ficha à tomada eléctrica. A luz } brilhará.
- 21 Mova o controlo para }}}. A luz } apagar-se-á.
- 22 Quando o arroz estiver cozinhado, o controlo move-se para }, a luz }}} apaga-se e a luz { brilhará.
- 23 Deixe repousar o arroz durante uns 10 minutos e depois desligue o aparelho.
- 24 Pegue na pega.
- 25 Quando levantar a tampa, vai sair vapor e ar quente do recipiente. Incline-a ligeiramente para dirigir o vapor para longe de si.
- 26 Retire o recipiente e coloque-o numa base ou num prato termo-resistente.
- 27 Utilize a espátula para virar e mexer o arroz, para que todo o vapor saia.
- 28 Por vezes, a camada de arroz em contacto com a cuba forma uma crosta.
- 29 Algumas pessoas apreciam bastante esta crosta.
- 30 Caso não pretenda, poderá removê-la com a espátula, após ter servido o arroz.

---

## **INGREDIENTES ADICIONAIS**

- 31 Se quiser colocar alguns ingredientes adicionais (passas, fruta, frutos secos, etc.), deve reduzir a quantidade de arroz para compensar a quantidade de água que absorverão.
- 32 As passas e a fruta seca absorvem tanta água como o arroz, por isso coloque-as no copo juntamente com o arroz para medir a água a utilizar.
- 33 Geralmente, os frutos secos não absorvem muita água, por isso pode colocá-los depois de ter medido o arroz.

---

## **USAR O APARELHO PARA COZINHAR A VAPOR**

- 34 Junte a quantidade de água necessária – Utilize o método 1 ou 2 acima.
- 35 Coloque o cesto sobre o topo da cuba e deite os alimentos no cesto.
- 36 Para uma confecção uniforme, corte os alimentos e pedaços de tamanho semelhante.
- 37 No caso das ervilhas, ou qualquer coisa que se separe ou caia na água, faça um embrulho com uma folha de alumínio.
- 38 Tenha cuidado ao retirar a folha de alumínio. Use uma pega ou umas tenazes.
- 39 Coloque a tampa por cima do cesto.
- 40 Ponha o aparelho a funcionar da mesma forma utilizada para cozer arroz.
- 41 Siga os tempos de cozedura ao vapor indicados.
- 42 Não deixe comida no aparelho depois de a cozer ao vapor – ficará ensopada.

---

## **TOME NOTAS**

- 43 Anote o tipo e quantidade de comida e a quantidade de água. Da próxima vez, ajuste a quantidade de água e deixe que o aparelho se preocupe com o tempo.

---

## **ÊMBOLO**

- 44 O êmbolo evita que a resistência funcione se o recipiente não estiver colocado.

---

## **TERMINOU?**

- 45 Desligue o aparelho.
- 46 Não tente mover o aparelho com o recipiente cheio no seu interior. Estará mais pesado e o cabo pode prender-se em qualquer lado à medida que se mover.
- 47 Extraia o recipiente do aparelho antes de retirar o seu conteúdo. Se tentar tirar comida do recipiente enquanto este se encontrar no aparelho, pode entornar o conteúdo para o aparelho, o que o danificará.

---

## **CUIDADOS E MANUTENÇÃO**

- 48 Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
- ✳ Desligue a máquina da tomada de corrente e depois retire o conector da entrada de alimentação do aparelho.
- 49 Lave o recipiente, a tampa e a grelha em água quente com detergente, enxágue e seque.
- 50 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
- 51 Não coloque nenhuma parte do aparelho na máquina de lavar loiça.

## tempos de cozedura e segurança alimentar

alimento (fresco)	quantidade	tempo (minutos)
espargos	400g	15-18
feijão verde	200g	20
brócolos	200g	18
couves de bruxelas	200g	20
couve (1 quarto)		25-30
cenouras (rodela)	200g	15-20
couve-flor	200g	15
maçarocas de milho	2	24-35
courgette (rodela)	200g	10-12
batatas (esquartejado)	400g	25-30
espinafres	200g	5-8
frango (sem ossos)	400g	6-8
filetes de peixe	400g	8-10
postas de peixe	2	20-23
gambas	250g	10-12
cauda de lagosta (congelada)		12-15
mexilhões	250g	15

- ✳ Não utilize mexilhões se já estiverem abertos antes de os cozinhar. Coza ao vapor deixando-os abrir completamente. Elimine todos aqueles que não estejam abertos depois de cozidos.
- 52 Estes tempos são para uma única camada de alimentos. Terá de ir experimentando para descobrir os tempos que melhor se adaptam aos seus alimentos e combinações preferidos.
- 53 Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- 54 Os vegetais de folha devem ser cozinhados o menos possível, para os manter verdes e estaladiços. Mergulhá-los em água gelada pára o processo de cozedura.



### PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.




Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballagen før brug.

---

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

---

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Nedsæk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs. 
- 3 Læg ikke frosset kød eller fjerkræ i apparatet – optø helt inden brug.
- 4 Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- 5 Forsøg ikke at tilberede mad i kogerens base – kun i den aftagelige skål.
- 6 Rør ikke ved de varme overflader på kogerens låg eller skål – brug ovnhandsker eller et viskestykke.
- 7 Ræk ikke ind over apparatet og hold hænder, arme, ansigt, etc. væk fra damp, som slipper ud.
- 8 Fyld op med mindst en kop vand.
- 9 Fyld ikke op til over opfyldningsmærket.
- 10 Der slipper damp ud af apparatet. Sil det ikke i nærheden af gardiner, under hylder og skabe eller i nærheden af noget, som kan tage skade af damp, som slipper ud.
- 11 Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- 12 Tag apparatet ud af stikket, når det ikke er i brug.
- 13 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- 14 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 13 Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.
- 14 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 17 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

---

### kun til privat brug

---

## FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

---

Vask skål, låg og kurv i varmt sæbevand, skyl og tør af.

## SÅDAN VIRKER APPARATET

---

Som udgangspunkt skal du blot tilsætte ingredienser og vand til skålen og lade den koge tør. Kogeren detekterer, når den er kogt tør og skifter så til "hold varm"-tilstand.

## TILBEREDNINGSTIDER

---

- Du kan regulere tilberedningstiderne på to måder:
  - 1) Brug præcis den rette mængde vand og lad kogeren skifte til varm automatisk – dette er metoden til riskogning.
  - 2) Brug rigeligt vand, observer kogeprocessen, og skub kontakten op manuelt, når maden er tilberedt. Sådan damper du nemmest "ukendte ingredienser", ukendte mængder, ukendte grønsager og ukendte størrelser.
- 3 Tag notater, når du bruger metode 2. Så kan du bruge præcis den rette mængde vand næste gang, og lade kogeren gøre arbejdet selv (metode 1).

## OVERKOGNING

---

- 4 Du behøver ikke bekymre dig synderligt om overkogning – dampning er en relativ nænsom tilberedningsmetode, og et par ekstra minutter plejer ikke at betyde noget.
- 5 Overkog ikke fisk – da den bliver gummiagtig og smager papagtigt.

<b>tegninger</b>	5 opfyldningsmærke	10 element
1 knop	6 skål	} holde varm
2 låg	7 målebæger	}} kog
3 ventil	8 paletkniv	11 lamper
4 kurv	9 stempel	12 knap

## 👁 FORBEREDELSE

- Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- Brug ikke apparatet i nærheden af eller under gardiner, hylde og skabe eller noget andet som kan tage skade af damp, som slipper ud.
- Anbring ledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, så man kan snuble over den.
- Hav ovenhandsker (eller et viskestykke) ved hånden og en bordskåner eller en middagstallerken til at stille skålen på efter tilberedning.
- Sæt skålen ned i kogerens.

## 👁 SKYLNING AF RIS

- Nogle siger, at man ikke bør skylle ris, da næringsstofferne derved skylles ud.
- Andre siger, at man skal skylle ris, da man derved fjerner overskydende stivelse, risstøv og løst klid.
- Hvis du vil lave riskugler eller sushi, hvor risen skal klistre sammen, giver det mening ikke at skylle risen.
- Hvis du vil have løse ris med adskilte korn, kan det hjælpe at skylle risen.

## 👁 OPFYLDNING

- Fyld skålen med den ønskede mængde ris.
- Tilsæt den nødvendige mængde vand – generelt, 1 kop vand for hver kop ris.
- Fyld ikke op til over opfyldningsmærket.

## 👁 TILBEREDNING

- Drej skålen en kvart omgang hver vej for at sikre, at skålens bund har god kontakt med elementet.
- Læg låget på skålen.
- Tilslut apparatet til strøm. Lampen } vil lyse.
- Sæt knappen på }}. Lampen } vil slukke.
- Når risen er kogt, vil knappen flyttes sig til }, lampen }} går ud, og lampen } lyser.
- Lad risen hvile i cirka 10 minutter, tag apparatets stik ud.
- Tag ovenhandsker på.
- Der slipper damp og meget varm luft ud, når du løfter låget. Vip det en smule for at lede dampen væk fra dig selv.
- Tag skålen op og sæt den på en bordskåner eller en middagstallerken.
- Vend og bland risen med paletkniven, så al dampen slipper væk.
- Nogle gange vil et lag ris, som er i kontakt med skålen lægge sig som en skorpe.
- For nogle er denne skorpe en lækkerbissen.
- Hvis du ikke vil have den, kan du tage den op med paletkniven, når du har serveret risen.

## 👁 EKSTRA INGREDIENSER

- Hvis du tilsætter andre ingredienser (rosiner, frugt, nødder etc.), skal mængden af ris reduceres for at kompensere for den mængde vand, de absorberer.
- Rosiner og tørret frugt absorberer lige så meget vand som ris, så hæld dem i målebægeret sammen med risen.
- Nødder plejer ikke at absorbere meget vand, så du kan normalt tilsætte dem, efter du har afmålt risen.

---

## BRUG KOGEREN SOM DAMPKOGER

---

- 34 Tilsæt den nødvendige mængde vand – Benyt metode 1 eller 2 ovenfor.
- 35 Sæt kurven oven på skålen og læg mad i kurven.
- 36 En ensartet tilberedning opnås ved at skære al maden i cirka samme størrelse.
- 37 Ærter eller andet, som vil gå itu eller falde ned i vandet lægges i en pakke af aluminiumsfolie.
- 38 Vær forsigtig, når du fjerner pakken – brug ovnhandsker eller en plastik pincet/skeer.
- 39 Læg låget på kurven.
- 40 Betjen kogereren på sammen måde, som når du tilbereder ris.
- 41 Følg tiderne for dampning.
- 42 Lad ikke maden stå i kogereren efter dampning – den bliver svampet.

---

## TAG NOTER

---

- 43 Notér madens type og mængde samt vandmængden. Næste gang kan du afmåle vandmængden og lade kogereren holde øje med tiden.

---

## STEMPEL

---

- 44 Stemplet vil forhindre elementet i at fungere, medmindre skålen er på plads.

---

## FÆRDIG?

---

- 45 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 46 Flyt ikke riskogereren med den fyldte skål indeni. Den er tung, og ledningen kan gribe fat i noget, når du flytter kogereren.
- 47 Tag skålen op af riskogereren, inden du tømmer den. Hvis du forsøger at tage maden op af skålen, mens den står i riskogereren, kan du komme til at spilde indholdet ned i riskogereren. Dette vil beskadige den.

---

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

---

- 48 Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
- ✳ Tag stikket ud af stikkontakten, tag derefter apparatets stik ud af dets strømledning.
- 49 Vask låg, skål og rist i varmt sæbevand, skyl og tør af.
- 50 Tør apparatets yderside af med en ren, fugtig klud.
- 51 Ingen af delene tåler opvaskemaskine.



## tilberedningstid og fødevarerikkerhed

mad (fersk)	mængde	tid (minutter)
asparges	400g	15-18
grønne bønner	200g	20
broccoli	200g	18
rosenkål	200g	20
kål (kvart)		25-30
gulerødder (i skiver)	200g	15-20
blomkål	200g	15
majskolber	2	24-35
squash (i skiver)	200g	10-12
kartofler (i kvarter)	400g	25-30
spinat	200g	5-8
kylling (u. ben)	400g	6-8
fiskefileter	400g	8-10
fiskebøffer	2	20-23
rejer	250g	10-12
hummerhale (frosset)		12-15
muslinger	250g	15

- ✳ Brug ikke muslinger, som er åbne inden kogning. Damp indtil skallerne er helt åbne, og kassér skaller, som ikke har åbnet sig efter tilberedning.
- 52 Disse tider er for et enkelt lag mad. Du er nødt til at eksperimentere for at finde frem til de tider, som bedst passer til din yndlingsmad og madsammensætninger.
- 53 Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- 54 Bladgrønsager skal koges så lidt som muligt, så de forbliver grønne og sprøde. Tilberedningsprocessen stoppes ved at lægge dem hurtigt i iskoldt vand.

### MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.




Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

---

## **VIKTIGA SKYDDSGÄRDER**

---

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Lägg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus. 
- 3 Lägg inte ned djupfryst kött eller fågel i apparaten – tina ingredienserna fullständigt före tillagningen.
- 4 Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- 5 Tillaga ingenting i apparatens hölje – all mat ska tillagas i den avtagbara skålen.
- 6 Rör inte vid de heta ytorna på apparaten, locket eller skålen – använd grillvantar eller en handduk.
- 7 Böj dig inte över apparaten och håll dig på avstånd från utströmmande ånga.
- 8 Håll minst 1 kopp vatten i skålen.
- 9 Håll inte vatten över den översta påfyllningsmarkeringen.
- 10 Ånga kommer att strömma ut. Ställ därför inte apparaten nära gardiner, under hyllor eller skåp eller i närheten av någonting annat som skulle kunna skadas av utströmmande ånga.
- 11 Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- 12 Dra ut nätsladden när grillen inte används.
- 13 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 14 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 15 Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.
- 16 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 17 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

---

### **endast för hushållsbruk**

---

## **FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN**

---

Diska skålen, locket och korgen i varmt vatten med diskmedel, skölj sedan och torka.

## **SÅ HÄR GÅR DET TILL**

---

Principen är att man lägger ned ingredienser och vatten i skålen och låter vattnet koka in. Apparaten slår över till varmhållningsläge när vattnet har kokat in.

## **TILLAGNINGSTIDER**

---

- Man kan ställa in tillagningstiderna på två sätt:
  - 1) Häll i exakt rätt mängd vatten och vänta tills apparaten automatiskt slår över till varmhållningsläge – denna metod används vid kokning av ris (metod 1).
  - 2) Häll i rikligt med vatten, kontrollera tillagningsprocessen och tryck reglaget uppåt manuellt när ingredienserna är färdiga (metod 2). Använd denna metod när du inte vet exakt hur kvantitet, typ och storlek på ingredienserna påverkar tillagningstiden.
- 3 Notera tillagningsprocessen vid användning av metod 2. Nästa gång vet du hur det fungerar och du kan använda metod 1 och låta apparaten "göra jobbet".

<b>bilder</b>	5 påfyllningsmarkering	10 element
1 knapp	6 skål	} hålla varm
2 lock	7 kopp	}}} koka
3 ångöppning	8 köksspade	11 lampor
4 korg	9 kolv	12 reglage

## 👁 ÖVERKOKNING

- Överkokning är inget stort problem – ångkokning är nämligen en relativt varsam tillagningsmetod och ett par minuter mer eller mindre spelar i regel ingen roll.
- Fisk ska däremot inte överkokas – då blir den seg som tuggummi och smakar papp.

## 👁 FÖRBEREDELSE

- Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- Använd inte apparaten nära eller under gardiner, hyllor, skåp eller något annat som skulle kunna skadas av utströmmande ånga.
- Se till att sladden inte hänger ned så att man kan snubbla på den eller snärja in sig i den.
- Ha grillvantar eller en handduk i närheten samt ett värmetåligt underlägg eller en tallrik att sätta skålen på.
- Placera skålen inne i apparaten.

## 👁 SKÖLJA RIS

- Argumentet som talar mot att skölja ris före kokning är att man samtidigt sköljer bort näringsämnen.
- Argumentet som talar för att skölja ris före kokning är att man blir av med ett överskott av stärkelse och lösa skal.
- Om man tillreder risbollar eller sushi där riset ska klibba ihop finns ingen anledning att skölja riset först.
- Om man inte vill att riset ska klibba ihop utan föredrar att riskornen är åtskilda kan det vara lämpligt att skölja riset först.

## 👁 FYLLA PÅ VATTEN

- Häll önskad mängd ris i skålen.
- Tillsätt så mycket vatten som behövs – en kopp vatten för varje kopp ris brukar vara lagom.
- Häll inte vatten över den översta påfyllningsmarkeringen.

## 👁 TILLAGNING

- Vrid skålen ett kvarts varv i vardera riktningen för att vara säker på att skålens botten har kontakt med elementet.
- Sätt locket på skålen.
- Sätt stickproppen i väggkontakten. Lampan } tänds (värmefunktion).
- Flytta reglaget till }}} (kokfunktion). Lampan } släcks.
- När riset är färdigt kommer reglaget att växla till }, lampan }}} släcks och lampan } tänds.
- Låt riset vila i tio minuter och dra därefter ut kontakten på apparaten.
- Ta på grillhandskarna.
- Ånga och varm luft strömmar ut när du tar av locket. Luta locket något för att leda ångan bort från dig.
- Flytta skålen och ställ den på ett värmetåligt underlägg eller en tallrik.
- Använd köksspaden för att röra om och blanda riset så att all ånga avdunstar.
- Ibland får riset i skålens botten en knaprig yta.
- En del tycker att riset smakar extra bra när ytan är lite knaprig.
- Du kan också välja att ta bort den knapriga ytan med hjälp av köksspaden när du har hållt upp riset.

---

## TILLSÄTTA ANDRA INGREDIENSER

---

- 31 Om du tillsätter andra ingredienser (russin, frukt, nötter eller liknande) bör man minska mängden ris eftersom de andra ingredienserna också suger upp vatten.
- 32 Russin och torkad frukt suger upp lika mycket vatten som ris så lägg ned sådana ingredienser i koppen tillsammans med riset.
- 33 Nötter suger inte upp särskilt mycket vatten så de kan tillsättas efter det att du har mätt upp riset.

---

## ANVÄNDA APPARATEN SOM ÅNGKOKARE

---

- 34 Tillsätt vatten. Använd metod 1 eller 2 (se ovan).
- 35 Placera korgen uppe på skålen och lägg maten i skålen.
- 36 Skär ingredienserna i ungefär lika stora delar så allting blir färdigt samtidigt.
- 37 Gör ett paket av aluminiumfolie och lägg in ärtor och liknande ingredienser som kan mosas sönder eller glida ned i vattnet.
- 38 Var försiktig när du öppnar paketet efter tillagningen – använd grillvantar eller en tång/sked av plast.
- 39 Sätt locket på skålen.
- 40 Använd apparaten på samma sätt som vid riskokning.
- 41 Följ de tider som gäller för ångkokning.
- 42 Lämna inte kvar några ingredienser i apparaten efter ångkokningen – de blir blöta.

---

## NOTERA

---

- 43 Notera ingredienserna (sort och kvantitet) och hur mycket vatten du använder. Nästa gång kan du lätt anpassa mängden vatten och låta apparaten sköta programmeringen.

---

## KOLV

---

- 44 Kolven hindrar elementet från att värmas upp om inte skålen är på plats.

---

## FÄRDIG?

---

- 45 Dra ur sladden på apparaten.
- 46 Flytta inte riskokaren med den fulla skålen inuti. Apparaten blir tung att bära och sladden kan komma att fastna någonstans.
- 47 Lyft upp skålen från riskokaren innan du tömmer den. Om du tar bort ingredienserna från skålen när den fortfarande är inne i riskokaren kan ingredienserna komma in i apparaten och skada den.

---

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

---

- 48 Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
- ★ Dra ut stickkontakten från vägguttaget och dra därefter ut kontakten på apparaten.
- 49 Diska skålen, locket och insatsen i varmt vatten med diskmedel, skölj sedan och torka.
- 50 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
- 51 Lägg inte någon del av apparaten i en diskmaskin.

## tillagningstid och livsmedelssäkerhet

mat (färsk)	kvantitet	tid (minuter)
sparris	400g	15-18
gröna bönor	200g	20
broccoli	200g	18
brysselkål	200g	20
vitkålshuvud (delat i fyra delar)		25-30
morötter (skivade)	200g	15-20
blomkål	200g	15
majskolvar	2	24-35
zucchini (skivad)	200g	10-12
potatisar (delade i fyra delar)	400g	25-30
spenat	200g	5-8
kyckling (utan ben)	400g	6-8
fiskfiléer	400g	8-10
fisk i bitar	2	20-23
räkor	250g	10-12
hummerstjärtar (djupfrysta)		12-15
musslor	250g	15

★ Använd inte musslor som redan är öppna före tillagningen. Ångkoka musslor tills skalet är helt öppet och kasta dem som inte har öppnats under tillagningen.

52 Tidsangivelsen gäller för ett (1) lager ingredienser. Prova dig fram så att du vet vilka tider som gäller för just dina ingredienser eller blandningar.

53 Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsoften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.

54 Man bör koka bladgrönsaker så kort tid som möjligt för att färgen och sprödheten ska bevaras. Doppa ned dem i iskallt vatten om du vill att kokningen ska avstanna snabbt.

---

### MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.



Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

---

## VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

---

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en ansvarlig person. Bruk og oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.
- 3 Ikke legg frossen mat eller fugl i apparatet – tin helt opp før bruk.
- 4 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- 5 Ikke forsøk å koke noe i selve apparatet – bruk kun bollen som kan tas ut.
- 6 Ikke ta på de varme overflatene på kokeren, lokket eller bollen – bruk ovnsvotter eller en klut.
- 7 Ikke strekk deg over apparatet, og hold hender, armer, ansikt osv. unna dampen som kommer ut.
- 8 Fyll opp med minst én kopp vann.
- 9 Ikke fyll opp over toppen av påfyllingsmerket.
- 10 Damp vil sive ut. Ikke sett apparatet i nærheten av gardiner, under hyller eller skap, eller i nærheten av noe som kan ta skade av dampen som kommer ut.
- 11 Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- 12 Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
- 13 Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- 14 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 13 Dette apparatet må ikke brukes med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- 14 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 17 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.



---

## kun for bruk i hjemmet

---

### FØR FØRSTEGANGSBRUK

---

Vask bollen, lokket og kurven i varmt såpevann. Skyll og tørk.

### SLIK FUNGERER KOKEREN

---

Normalt legger man rett og slett mat og vann i bollen og lar det koke tørt. Kokeren oppdager når vannet er fordampnet, og går over i «hold varm»-modus.

### KOKETIDER

---

- Det finnes to måter å styre koketider på:
  - 1) Bruk akkurat riktig mengde vann og la kokeren gå over i «hold varm»-modus automatisk – denne metoden brukes til koking av ris.
  - 2) Bruk rikelig med vann, følg med på kokeprosessen og flytt bryteren opp selv når maten er ferdig kokt. Dette er den letteste måten å dampe på når du har «ukjente» faktorer – ukjent mengde, ukjente grønnsaker, ukjente størrelser.
- 3 Når du bruker sistnevnte metode, bør du ta notater. Neste gang kan du bruke akkurat riktig mengde vann og la kokeren gjøre jobben selv (metode 1).

### OVERKOKING

---

- 4 Ikke bekymre deg for mye for overkoking – damping er en relativt skånsom kokemetode, og noen få minutter ekstra vil normalt ikke ha noe å si.
- 5 Ikke kok fisk for lenge – det vil bli som å tygge i gummi og smake papp.

<b>tegn</b>	5 påfyllingsmerke	10 element
1 knott	6 bolle	} varming
2 lokk	7 målekopp	}} koking
3 luftehull	8 spatel	11 lamper
4 kurv	9 stempel	12 bryter

## FORBEREDELSE

- 6 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- 7 Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under gardiner, hyller, skap eller noe annet som kan ta skade av dampen som siver ut.
- 8 Snu kabelen så den ikke henger og kan gå rundt eller bli fanget.
- 9 Bruk ovnsvotter (eller en klut) og en plate eller tallerken som tåler varme som du kan sette bollen på etter koking.
- 10 Sett bollen i kokeren.

## VASKING AV RIS

- 11 Noen mener at man ikke skal vaske ris, da næringsstoffene vil bli skylt bort.
- 12 Noen mener man bør vaske ris, da dette fjerner overflødig stivelse, rispulver og løse kli.
- 13 Hvis du skal lage risballer eller sushi, der du vil at risen skal klistre seg sammen, kan det være god grunn til ikke å vaske den.
- 14 Hvis du vil ha løs ris med korn som løser seg lett fra hverandre, kan det være lurt å vaske risen.

## FYLLING

- 15 Fyll bollen med ønsket rismengde.
- 16 Tilsett riktig mengde vann – generelt skal man bruke én kopp vann for hver kopp ris.
- 17 Ikke fyll over toppen av påfyllingsmerket.

## KOKING

- 18 Vri bollen en kvart gang til hver side, slik at du sørger for at bunnen av bollen har god kontakt med elementet.
- 19 Sett lokket på bollen.
- 20 Ha kontakten i støpselet. Lampen } vil lyse.
- 21 Sett bryteren til }}}. Lampen } vil slutte å lyse.
- 22 Når risen er kokt, vil bryteren flyttes til }, lampen }}} vil slukke og lampen } vil lyse.
- 23 La risen hvile i ca. 10 minutter, og koble så fra kokeren.
- 24 Ta på deg ovnsvottene.
- 25 Damp og varm luft vil sive ut når du tar av lokket. Vipp lokket litt til siden for å lede dampen vekk fra deg.
- 26 Løft ut bollen og sett den på en plate eller tallerken som tåler varme.
- 27 Bruk spatelen til å vende og røre i risen, slik at all dampen forsvinner.
- 28 Noen ganger vil det dannes en skorpe der risen er i kontakt med bollen.
- 29 Noen synes denne skorpen smaker godt.
- 30 Hvis du ikke ønsker skorpe, kan du fjerne den med spatelen etter at risen er servert.

## TILLEGGSGINGREDIENSER

- 31 Hvis du skal tilsette ekstra ingredienser (rosiner, frukt, nøtter osv.), bør du redusere mengden ris for å kompensere for vannet ingrediensene vil absorbere.
- 32 Rosiner og tørket frukt vil absorbere like mye vann som risen gjør, så legg dem i målekoppen sammen med risen.
- 33 Nøtter absorberer normalt ikke mye vann, så du kan legge dem til etter at du har målt risen.

---

## BRUKE KOKEREN SOM DAMPKOKER

---

- 34 Tilsett riktig mengde vann – Bruk metode 1 eller 2 som beskrevet over.
- 35 Sett kurven oppå bollen og legg maten i kurven.
- 36 For jevn koking bør du skjære alle matbitene i omtrent like størrelser.
- 37 Erter eller annen mat som kan smuldres opp og falle i vannet, bør du pakke inn i aluminiumsfolie.
- 38 Vær forsiktig når du pakker ut – bruk ovnsvotter og bruk klyper eller skjeer av plast.
- 39 Sett lokket på kurven.
- 40 Bruk kokeren på samme måte som du ville gjort for riskoking.
- 41 Følg tidene for dampkoking.
- 42 Ikke la maten ligge i kokeren etter dampingen – den vil da bli våt.

---

## TA NOTATER

---

- 43 Noter ned type og mengde mat og mengden vann. Neste gang kan du tilpasse mengden vann og la kokeren selv passe tiden.

---

## STEMPEL

---

- 44 Stempelet hindrer at elementet brukes når ikke bollen er på plass.

---

## FERDIG?

---

- 45 Koble fra apparatet
- 46 Ikke flytt riskokeren med hele bollen inni. Den vil være tung, og det kan hende ledningen henger seg fast i noe mens du holder på.
- 47 Ta bollen ut av riskokeren før du tømmer den. Hvis du prøver å ta mat ut av bollen mens den fortsatt står i kokeren, kan det hende at du vil søle noe av innholdet inn i kokeren. Dette kan skade apparatet.

---

## STELL OG VEDLIKEHOLD

---

- 48 Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.
- ✳ Ta ut stikkkontakten, og ta deretter ut kontakten av apparatet.
- 49 Vask lokket, bollen og risten i varmt såpevann. Skyll og tørk.
- 50 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
- 51 Ikke ha noen av apparatets deler i oppvaskmaskinen.



## steketid og sikkerhet

mat (fersk)	mengde	tid (minutter)
asparges	400g	15-18
grønne bønner	200g	20
brokkoli	200g	18
rosenkål	200g	20
kål (kvart)		25-30
gulrøtter (skårne)	200g	15-20
blomkål	200g	15
maiskolber	2	24-35
squash	200g	10-12
poteter (kvarte)	400g	25-30
spinat	200g	5-8
kylling (uten ben)	400g	6-8
fiskefileter	400g	8-10
fiskeskiver	2	20-23
reker	250g	10-12
krepsehaler (frosne)		12-15
muslinger	250g	15

✳ Ikke bruk muslinger som er åpne før du koker dem. Damp skjellene til de har åpnet seg helt og kast skjell som ikke er åpne etter koking.

52 Disse tidene gjelder for ett enkelt lag med mat. Du må prøve deg frem for å finne tidene som passer til din favorittmat og dine favorittkombinasjoner.

53 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.

54 Du bør koke bladgrønnsaker så kort tid som mulig, slik at de holder seg grønne og sprøe. Du kan legge dem i iskaldt vann for å stoppe kokeprosessen.

---

### MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.



Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.



## TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvaroitoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä laita laitetta nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 3 Älä laita jäässä olevaa lihaa tai siipikarjan lihaa laitteeseen – ne tulee sulattaa täysin ennen valmistamista.
- 4 Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- 5 Älä valmista mitään keittimen runko-osassa – käytä valmistamiseen ainoastaan irrotettavaa kulhoa.
- 6 Älä koske keittimen kuumiin pintoihin, kanteen tai kulhoon – käytä patakinnasta tai liinaa.
- 7 Älä kurkottele laitteen yli, ja pidä kädet, käsivarret, kasvot jne. etäällä haihtuvasta vesihöyrystä.
- 8 Täytä vähintään 1 kupillinen vettä.
- 9 Älä täytä täyttömerkin yli.
- 10 Vesihöyryä haihtuu. Älä sijoita laitetta lähelle verhoja, hyllyjen ja kaappien alle tai lähelle mitään, mikä voisi vahingoittua haihtuvasta höyrystä.
- 11 Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
- 12 Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
- 13 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- 14 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 13 Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
- 14 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 17 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



## vain kotikäyttöön



## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pese kulho, kansi ja kori lämpimällä saippuavedellä, huuhtele ja kuivaa



## NÄIN LAITE TOIMII

Periaatteessa laitat ruoan ja veden kulhoon, ja jätät sen kiehumaan kuiviin. Keitin tunnistaa kiehumisen ja kuivumisen, ja siirtyy itseksensä "lämpimänäpito"-tilaan.



## VALMISTUSAJAT

- Valmistusaikaa voidaan säädellä kahdella menetelmällä:
  - 1) Laita tarkalleen oikea määrä vettä, ja jätä keitin siirtymään automaattisesti pois päältä – tämä on oikea menetelmä riisiä keittäessä.
  - 2) Käytä runsaasti vettä, seuraa ruoan valmistumista, ja kytke keitin pois päältä manuaalisesti, kun ruoka on kypsää. Tämä on helpoin tapa höyryttää "tuntemattomat", tuntemattomat määrät, tuntemattomat vihannekset, tuntemattomat koot.
  - 3) Kun käytät menetelmää 2, tee muistiinpanoja. Seuraavalla kerralla osaat käyttää juuri oikean määrän vettä, ja voit jättää keittimen toimimaan itseksensä (menetelmä 1).



## YLIKYPSENNYS

- 4 Älä murehdi liikaa ylikypsymisestä – höyryttäminen on melko lempeä valmistusmenetelmä ja muutama ylimääräinen minuutti ei haittaa yleensä mitään.
- 5 Älä ylikypsennä kalaa – siitä tulee kumimainen ja pahvilta maistuva.

<b>piirroset</b>	5 täyttömerkki	10 elementti
1 nuppi	6 kulho	} lämpimänä pito
2 kansi	7 mittakuppi	}}} höyrytys
3 aukko	8 lasta	11 merkkivalot
4 kori	9 mäntä	12 säädin

## VALMISTELU

- 6 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 7 Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai niiden alla tai hyllyjen, kaappien tai minkään muun nousevasta vesihöyrystä vahingoittuvan alla.
- 8 Vie sähköjohto siten, että se ei roiku eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
- 9 Käytä patakinnasta (tai liinaa) käsissä ja lämpöä kestäväää alustaa tai ruokalautasta, jonka päälle laitat kulhon valmistuksen jälkeen.
- 10 Laita kulho keittimen sisälle.

## RIISIN PESEMINEN

- 11 Osa ihmisistä sanoo, että riisiä ei pitäisi pestä, koska silloin pesee pois myös ravintoaineet.
- 12 Osa ihmisistä sanoo, että riisi pitää pestä, koska se poistaa ylimääräisen tärkkelyksen, riisijauhon ja mahdolliset irralliset leseet.
- 13 Jos teet riisipalloja tai sushia, ja haluat riisin pysyvän koossa, niin ei ole järkeä pestä sitä.
- 14 Jos haluat irtonaista riisiä, jossa riisin jyvät erottuvat helposti toisistaan, niin pesu voi auttaa.

## TÄYTTÖ

- 15 Täytä kulho tarvittavalla määrällä riisiä.
- 16 Lisää tarvittava määrä vettä – yleisesti käytetään 1 kupillinen vettä riisikupillista kohden.
- 17 Älä täytä täyttömerkin yli.

## HÖYRYTTÄMINEN

- 18 Käänä kulhoa neljänneskierroksen verran kumpaankin suuntaan, jotta varmistat kulhon pohjan kontaktin elementtiin.
- 19 Laita kansi kulhon päälle.
- 20 Laita pistoke kiinni pistorasiaan. Merkkivalo } palaa.
- 21 Siirrä säädin kohtaan }}}. Merkkivalo } sammuu.
- 22 Kun riisi on valmista, säädin siirtyy kohtaan }, merkkivalo }}} sammuu ja merkkivalo } palaa.
- 23 Anna riisin levätä noin 10 minuuttia, irrota keitin sitten verkkovirrasta.
- 24 Laita patakintaat käsiin.
- 25 Höyry ja kuuma ilma pääsee ulos kun nostat kantta. Kallista astiaa hieman, jotta höyryn suunta on itsestäsi pois päin.
- 26 Nosta kulho pois ja aseta se lämmönkestävän alustan tai ruokalautasen päälle.
- 27 Käytä lastaa riisin kääntämiseen ja sekoittamiseen, jotta kaikki jäljellä oleva höyry haihtuu.
- 28 Joskus kulhoon kosketuksissa olevaan riisikerrokseen muodostuu kuorta.
- 29 Jotkut ihmiset pitävät kuorta herkkuna.
- 30 Jos et halua sitä, voit poistaa sen lastalla sen jälkeen, kun olet tarjoillut riisin.

## Lisätyt ainekset

- 31 Jos lisäät muita ainesosia (rusinat, hedelmät, pähkinät jne.), sinun pitää vähentää riisin määrää kompensoidaksesi lisättyjen aineiden imemän vesimäärän.
- 32 Rusinat ja kuivatut hedelmät imevät yhtä paljon vettä kuin riisi, joten laita ne mittakuppiin riisin mukana.
- 33 Pähkinät eivät yleensä ime paljon vettä, joten voit lisätä ne sen jälkeen, kun olet mitannut riisin.

---

## KÄYTTÖ HÖYRYKEITTIMENÄ

---

- 34 Lisää tarvittava määrä vettä – Käytä menetelmää 1 tai 2 edellä.
- 35 Aseta kori kulhon päälle ja laita ruoka koriin.
- 36 Leikkaa kaikki ruoka-aineet suunnilleen samankokoisiksi tasaisen kypsymisen varmistamiseksi.
- 37 Kääri kaikki ainekset, jotka voivat päästä veteen, kuten herneet, alumiinifolioon.
- 38 Ole varovainen poistaessasi paketin – käytä patakinnasta ja muovisia pihtejä/lusikoita.
- 39 Aseta kansi korin päälle.
- 40 Käytä keitintä samalla tavalla kuin riisiä keittäessäsi.
- 41 Noudata höyrytysaikoja.
- 42 Älä jätä ruokaa keittimeen höyrytyksen jälkeen – siitä tulee vetistä.

---

## TEE MUISTIINPANOJA

---

- 43 Merkitse ylös ruoka, sen määrä ja veden määrä. Seuraavan kerran osaat laittaa oikean määrän vettä ja keitin voi hoitaa valmistuksen automaattisesti.

---

## MÄNTÄ

---

- 44 Mäntä estää elementtiä toimimasta, jos kulho ei ole paikoillaan.

---

## VALMISTA?

---

- 45 Irrota laite sähköverkosta.
- 46 Älä siirrä riisikeitintä, kun täysi kulho on sisällä. Se on raskas ja kaapeli voi tarttua kiinni johonkin liikkuessasi.
- 47 Poista kulho riisikeitimestä ennen tyhjentämistä. Jos yrität poistaa ruokaa kulhosta sen ollessa keittimen sisällä, ruokaa voi roiskua riisikeittimen sisälle. Tämä vahingoittaa keitintä.

---

## HOITO JA HUOLTO

---


- 48 Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
- ✳ Irrota ensin pistoke pistorasiasta ja irrota sitten virtaliitin laitteen liitännästä.
- 49 Pese kansi, kulho ja teline lämpimällä saippuavedellä, huuhtele ja kuivaa.
- 50 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
- 51 Älä laita laitteen mitään osaa astianpesukoneeseen.

## valmistusajat & turvallisuus

ruoka (tuore)	määrä	aika (minuutteja)
parsat	400g	15-18
vihreät pavut	200g	20
parsakaali	200g	18
ruusukaali	200g	20
keräkaali (neljännes)		25-30
porkkanat (viipaleina)	200g	15-20
kukkakaali	200g	15
maissintähkät	2	24-35
kesäkurpitsa (viipaloitu)	200g	10-12
perunoita (lohkottu neljään)	400g	25-30
pinaatti	200g	5-8
kana (luuton)	400g	6-8
kalafleet	400g	8-10
kalapihvit	2	20-23
katkaravut	250g	10-12
ravunpyrstöt (pakaste)		12-15
simpukat	250g	15

- ✳ Älä käytä simpukoita, jotka ovat avoinna ennen kypsentämistä. Höyrytä kunnes kuoret avautuvat kokonaan, ja heitä pois kaikki, jotka eivät ole auki höyryttämisen jälkeen.
- 52 Nämä ajat ovat yhdelle ruokakerrokselle. Kokeile eri aikoja, jotta näet mitkä sopivat parhaiten suosikkiruokiisi ja eri ruoka-aineiden yhdistelmiin.
- 53 Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- 54 Keitä lehtivihanneksia mahdollisimman vähän, jätä ne vihreiksi ja rapeiksi. Niiden upottaminen jääveeteen lopettaa kypsennyksen.

## YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä. 

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:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- 3 Не кладите в устройство замороженное мясо или птицу – перед использованием полностью размораживайте.
- 4 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.
- 5 Не пытайтесь приготовить пищу в корпусе электрокастрюли – готовьте только в съемной чаше.
- 6 Не прикасайтесь к горячим поверхностям электрокастрюли, крышки или чаши – используйте кухонные рукавицы или тряпку
- 7 Не наклоняйтесь над устройством и остерегайтесь попадания горячего пара на лицо, руки и другие части тела.
- 8 Заливайте как минимум 1 чашку воды.
- 9 Не заполняйте выше максимальной отметки.
- 10 Возможен выброс пара. Не помещайте устройство рядом с занавесками, под полками или стенными шкафчиками, а также поблизости от любых предметов, которые могут быть повреждены выбросом пара.
- 11 Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- 12 Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- 13 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 14 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 13 Используйте прибор только по назначению.
- 14 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 17 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.



### только для бытового использования

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Выймите чашу, крышку и корзину теплой мыльной водой, ополосните и высушите.

## КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Загрузите в чашу продукты, добавьте воды и готовьте до полного испарения воды. Электрокастрюля определяет состояние полного испарения и переключается в режим «поддерживать теплым».

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Существуют два способа регулировки времени приготовления.
  - 1) Используйте точно отмеренное количество воды и дайте электрокастрюле переключиться в режим поддержки тепла автоматически – этот способ используется для приготовления риса.

<b>иллюстрации</b>	5 заливные отметки	10 элемент
1 ручка	6 чаша	} тепло
2 крышка	7 мерная чашка	}}} готовка
3 отверстие	8 лопатка	11 световые индикаторы
4 корзина	9 плунжер	12 кнопка выключателя

- 2) Используйте большое количество воды, отслеживайте процесс готовки, и когда блюдо будет готово, переключитесь в режим поддержки тепла вручную. Это простейший способ приготовления незнакомых блюд – в незнакомых количествах, с незнакомыми овощами и т. п.
- 3 При использовании 2-го способа делайте заметки. В следующий раз вы сможете использовать строго необходимое количество воды и перейти на автоматический режим готовки (способ 1).

## ПЕРЕВАРКА

- 4 Не беспокойтесь о том, что блюдо может быть переваренным – варка на пару является относительно мягким способом готовки, и несколько лишних минут не окажут значительного влияния на качество готового блюда.
- 5 Не переваривайте рыбу – она приобретет жесткость резины и вкус картона.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 6 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 7 Не помещайте устройство рядом или под занавесками, полками или стенными шкафчиками, а также поблизости от любых предметов, которые могут быть повреждены выбросом пара.
- 8 Следите, чтобы шнур не свешивался со стола и не находился на проходе, где об него можно споткнуться или зацепиться за него.
- 9 Извлекая чашу с приготовленным блюдом, используйте кухонные рукавицы (тряпку), и ставьте ее на термостойкую подставку или тарелку.
- 10 Поставьте чашу в электрокастрюлю.

## ПРОМЫВКА РИСА

- 11 Некоторые люди утверждают, что рис промывать не следует, поскольку при этом вымываются питательные вещества.
- 12 Некоторые утверждают, что рис необходимо промывать, поскольку при этом удаляется излишний крахмал, рисовая мука и отруби.
- 13 Если вы готовите рисовые шарики или суши, где рис должен слипнуться, его можно не промывать.
- 14 Если вы хотите приготовить рассыпчатый рис, его стоит промыть.

## НАПОЛНЕНИЕ

- 15 Положите в чашу необходимое количество риса.
- 16 Добавьте нужное количество воды – обычно 1 чашку воды на каждую чашку риса.
- 17 Не заполняйте выше максимальной отметки.

## ГОТОВКА

- 18 Поверните чашу на четверть оборота поочередно в каждую сторону, чтобы ее дно вошло в плотный контакт с элементом.
- 19 Закройте чашу крышкой.
- 20 Вставьте вилку в розетку. Загорится индикатор }.
- 21 Передвиньте кнопку выключателя на }}}. Индикатор } потухнет.
- 22 Когда рис сварится, кнопка выключателя вернется к }, а индикатор }}} погаснет, и останется гореть индикатор }.

- 23 Дайте рису потомиться 10 минут, а затем отключите котел от сети.
- 24 Наденьте кухонные рукавицы.
- 25 При снятии крышки возможен выброс пара и горячего воздуха. Слегка приоткройте крышку с одной стороны, так чтобы направить пар в сторону от себя.
- 26 Извлеките чашу и поставьте ее на термостойкую подставку или тарелку.
- 27 Перемешайте рис лопаткой, так чтобы вышел весь оставшийся пар.
- 28 Иногда слой риса, контактирующий с чашей, образует корку.
- 29 Некоторые воспринимают ее как деликатес.
- 30 Если не хотите, вы можете удалить ее с помощью лопатки после подачи риса.

---

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

---

- 31 При добавлении дополнительных ингредиентов (изюм, фрукты, орехи и пр.) уменьшайте количество риса, с тем чтобы компенсировать количество воды, поглощаемое этими ингредиентами.
- 32 Изюм и сухофрукты поглощают столько же воды, сколько и рис, поэтому кладите их в мерную чашку вместе с рисом.
- 33 Орехи поглощают меньше воды, поэтому вы можете просто добавить их к отмеренному рису.

---

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОКАСТРЮЛИ В КАЧЕСТВЕ ПАРОВАРКИ

---

- 34 Добавьте необходимое количество воды – Используйте способ 1 или 2, описанные выше.
- 35 Поставьте корзину в чашу и положите продукты в корзину.
- 36 Для равномерной готовки нарежьте продукты на куски примерно одинакового размера.
- 37 Для гороха, фасоли и аналогичных продуктов сделайте конверт из алюминиевой фольги.
- 38 Извлекая конверт, соблюдайте осторожность – надевайте кухонные рукавицы и используйте пластмассовые щипцы/ложки.
- 39 Опустите крышку на корзину.
- 40 Используйте электрокастрюлю так же, как и при варке риса.
- 41 При готовке на пару соблюдайте временной режим.
- 42 Не оставляйте приготовленное блюдо в электрокастрюле – оно становится излишне разваренным.

---

## ДЕЛАЙТЕ ЗАМЕТКИ

---

- 43 Записывайте тип и количество продуктов, а также количество использованной воды. В следующий раз заливаете строго необходимое количество воды и устанавливаете электрокастрюлю в автоматический режим.

---

## ПЛУНЖЕР

---

- 44 Плунжер препятствует включению элемента без установленной чаши.

---

## ЗАКОНЧИЛИ?

---

- 45 Отключите прибор от электросети.
- 46 Не перемещайте электрокастрюлю для риса вместе с находящейся в ней чашей. Она может быть тяжелой, а кабель может зацепиться за посторонний предмет.
- 47 Перед тем как опорожнить чашу, извлеките ее из электрокастрюли. Если вы попытаетесь опорожнить чашу, не извлекая ее из электрокастрюли, вы можете расплескать содержимое внутрь электрокастрюли. Это может повредить электрокастрюлю.



## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

48 Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.

✳ Отключите устройство от сети, а затем извлеките соединительный разъем из входного гнезда устройства.

49 Вымойте крышку, чашу и паровую корзину теплой мыльной водой, ополосните и высушите.

50 Протрите поверхность чистой влажной тканью.

51 Не опускайте прибор в посудомоечную машину.

### время приготовления и безопасность пищевых продуктов

продукты (свежие)	количество	время (минуты)
спаржа	400g	15-18
зеленая фасоль	200g	20
брокколи	200g	18
брюссельская капуста	200g	20
капуста (четверть)		25-30
морковь (ломтиками)	200g	15-20
цветная капуста	200g	15
кукурузные початки	2	24-35
кабачок (ломтиками)	200g	10-12
картофель (четвертями)	400g	25-30
шпинат	200g	5-8
цыпленок (без костей)	400g	6-8
рыбное филе	400g	8-10
куски рыбы	2	20-23
креветки	250g	10-12
шейка омара (замороженная)		12-15
мидии	250g	15

✳ Не используйте уже раскрытые мидии. Пропаривайте до полного раскрытия, нераскрывшиеся выбрасывайте.

52 Эти периоды времени необходимы для приготовления продуктов, уложенных в один слой. Вы должны экспериментально определить периоды времени, необходимые для приготовления ваших любимых продуктов или сочетаний продуктов.

53 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.

54 Листовые овощи должны готовиться минимальное время, чтобы оставаться свежими и хрустящими. Процесс готовки овощей можно остановить путем их погружения в ледяную воду.

## 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.



Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem.  
Před použitím odstraňte všechny obaly.

---

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

---

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Neumísťujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku.
- 3 Do přístroje nekládejte zmražené maso či drůbež – napřed tyto potraviny zcela rozmrazte.
- 4 Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- 5 V těle hrnce se nepokoušejte nic vařit, čili vařte pouze ve vyjímatelné míse.
- 6 Nedotýkejte se horkých částí hrnce, poklice či mísy. Vždy používejte rukavice na pečení či utěrku.
- 7 Nad přístroj se nenaklánějte a nedávejte nad něj ruce, paže, obličej, atd., ať vás unikající pára nepopálí.
- 8 Nalijte alespoň 1 odměrku vody.
- 9 Neplňte nad horní část rysky.
- 10 Bude unikat pára. Přístroj neumísťujte blízko záclon a závěsů, pod police či skříňky nebo blízko něčeho, co se může působením unikající páry poškodit.
- 11 Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- 12 Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- 13 Nepoužívejte příslušenství nebo přídavné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 14 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- 15 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 16 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 17 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.



---

## jen pro domácí použití

---

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

---

Mísu, poklici a koš umyjte v teplé mýdlové vodě, opláchněte a osušte.

### JAK TO FUNGUJE

---

Do mísy jen vložte potraviny a nalijete vodu, a nechte vodu vyvřít. Až voda vyvře, přístroj to rozpozná a přepne do režimu udržování teploty (warm).

### ČASY VAŘENÍ

---

- Existují dva způsoby, jak regulovat čas vaření:
  - 1) Použijte přesně stanovené množství vody a nechte vařič, ať automaticky přepne do režimu udržování teploty. Tento způsob se používá u přípravy rýže.
  - 2) Použijte hodně vody a sledujte proces vaření. Až bude jídlo hotové, přepněte do režimu udržování teploty manuálně. Toto je nejlepší způsob, jak vařit s novými potravinami, s neznámým množstvím, s neznámou zeleninou a s neznámou velikostí potravin.
  - 3) Při použití druhého způsobu si dělejte poznámky. Příště už budete vědět a použijete správné množství vody, čili vařič může vařit zcela sám (dle způsobu 1).

### ROZVAŘENÉ POTRAVINY

---

- 4 S rozvařením si nedělejte přílišné starosti – vaření v páře je relativně šetrná metoda a pár minut navíc nemůže nijak uškodit.
- 5 Ovšem nerozvařte rybu – bude gumová a určitě si nepochutnáte.

<b>nákresy</b>	5 ryska	10 topné těleso
1 úchyt	6 mísa	} udržení teploty
2 poklice	7 odměrka	}} vaření (cook)
3 otvor	8 lopatka	11 kontrolky
4 koš	9 čep	12 přepínač

## 👁️ PŘÍPRAVA

- 6 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teple.
- 7 Přístroj nepoužívejte blízko záclon a závěsů nebo pod policemi či skříňkami nebo blízko něčeho, co se může působením unikající páry poškodit.
- 8 Kabel vedte tak, aby nevisel dolů a nebylo možno přes něj chodit nebo jej zachytit.
- 9 Mějte vždy připravené rukavice na pečení (nebo utěrku) a tepelně odolnou podložku nebo mělký talíř, na který po skončení vaření mísu položíte.
- 10 Vložte mísu do hrnce.

## 👁️ PROPLACHOVÁNÍ RÝŽE

- 11 Někdo tvrdí, že není dobré rýži proplachovat, protože tím odplavujete živiny.
- 12 Někdo zase tvrdí, že je dobré ji propláchnout, protože tak odstraníte přebytečný škrob, rýžový prach a zbavíte ji zbytků otrub.
- 13 Když děláte rýžové kuličky nebo suší a chcete tedy, aby se rýže lepila, pak je dobré ji neproplachovat.
- 14 Pokud si přejete, aby byla rýže načechraná a zrnka aby byla od sebe oddělená, pak je dobré rýži propláchnout.

## 👁️ PLNĚNÍ

- 15 Do mísy dejte požadované množství rýže.
- 16 Přidejte požadované množství vody – běžně dávejte na každou odměrku rýže 1 odměrku vody.
- 17 Neplňte mísu nad horní rysku.

## 👁️ VAŘENÍ

- 18 Mísou pootočte o čtvrt otáčky do obou směrů, abyste se ujistili, že je mezi spodkem mísy a topným tělesem dobrý kontakt.
- 19 Na mísu dejte poklici.
- 20 Zasuňte zástrčku do zásuvky. Kontrolka } se rozsvítí.
- 21 }}}řepínač přepněte na symbol }}}. Kontrolka } zhasne.
- 22 Až bude rýže uvařená, přepínač přeskočí na symbol }, kontrolka }}} zhasne a rozsvítí se kontrolka }.
- 23 Rýži nechte asi 10 minut odležet a potom hrnce vypojte ze sítě.
- 24 Nasaďte si rukavice na pečení.
- 25 Když zvednete poklici, bude unikat pára a horký vzduch. Poklici tedy jen nahněte, aby unikající pára nesměřovala na vás.
- 26 Vyjměte mísu a položte ji na tepelně odolnou podložku nebo mělký talíř.
- 27 Lopatkou rýži prokypřete a promíchejte, aby unikla zbývající pára.
- 28 Občas se stane, že na vrstvě rýže, která je v kontaktu s mísou, se vytvoří krusta.
- 29 Někteří strážníci umí takovou krustu náležitě ocenit.
- 30 Pokud ovšem o krustu zájem nemáte, můžete ji odstranit pomocí lopatky hned poté, co rýži nabere na talíř.

---

## DALŠÍ INGREDIENCE

---

- 31 Pokud chcete přidat nějaké další ingredience (rozinky, ovoce, ořechy, atd.), měli byste použít menší množství rýže, protože tyto přísady také absorbují vodu.
- 32 Rozinky a sušené ovoce absorbují stejné množství vody jako rýže, čili nasypete tyto přísady do odměrky společně s rýží.
- 33 Ořechy tolik vody nenásají, čili ty můžete přidat až poté, co jste odměřili požadované množství rýže.

---

## POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE JAKO PARNÍHO HRNCE

---

- 34 Přidejte požadované množství vody – Použijte výše uvedený způsob 1 nebo 2.
- 35 Koš umístěte na horní část mísy, do koše pak umístěte jídlo.
- 36 Aby se potraviny udělaly stejnoměrně, nakrájejte je přibližně na stejné veliké kousky.
- 37 Potraviny, které by se mohly rozpadnout a propadnout do vody, či potraviny malých rozměrů (např. hrášek), zabalte do alobalu.
- 38 Při vyjímání zabalенých potravin buďte opatrní – používejte rukavice na pečení a plastové kleště/lžíce.
- 39 Koš zadělejte poklicí.
- 40 S přístrojem pracujte úplně stejně jako při vaření rýže.
- 41 Držte se uvedených časů pro napařování.
- 42 Po napařování potraviny v hrnci nenechávejte – rozbředly by.

---

## DĚLEJTE SI POZNÁMKY

---

- 43 Zapište si druh a množství potravin a také množství vody. Příště už použijte jen požadované množství vody a nechte hrnec pracovat podle časovače.

---

## ČEP

---

- 44 Čep zabráňuje tomu, aby topné těleso pracovalo, když není mísa na svém místě.

---

## HOTOVO?

---

- 45 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- 46 Hrnecem na rýži nemanipulujte, když je uvnitř plná mísa. Hrnec je v tomto případě těžký, čili mohli byste kabelem snadno za něco zachytit.
- 47 Před vyprázdněním mísy je třeba mísu z hrnce na rýži vyjmout. Pokud budete potraviny z mísy nabírat a přitom ji z hrnce nevyjmete, mohou vám potraviny upadnout do přístroje, čímž přístroj poškodíte.

---

## PÉČE A ÚDRŽBA

---

- 48 Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
- ★ Vytáhněte zástrčku ze sítě a potom vypojte konektor ze zdířky v přístroji.
- 49 Poklici, mísu a napařovák umyjte v teplé mýdlové vodě, opláchněte a osušte.
- 50 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
- 51 Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.

## časy přípravy a bezpečnost potravin

potraviny (čerstvé)	množství	čas (minuty)
chřest	400g	15-18
zelené fazolky	200g	20
brokolice	200g	18
růžičková kapusta	200g	20
zelí (čtvrťka)		25-30
mrkev (na plátky)	200g	15-20
květák	200g	15
kukuřičné klasy	2	24-35
cuketa (na plátky)	200g	10-12
brambory (na čtvrtky)	400g	25-30
špenát	200g	5-8
kuře (vykostěné)	400g	6-8
rybí filety	400g	8-10
rybí steaky	2	20-23
krevety	250g	10-12
humří ocas (mražený)		12-15
slávky	250g	15

✳ Nepoužívejte slávky, které jsou otevřené už před vařením. Vařte je v páře, dokud se zcela neotevrou. Ty, které se po vaření neotevrou, vyhodte.

52 Uvedené časy jsou pro jednu vrstvu potravin. Abyste zjistili, jaké časy nejlépe vyhovují vašim oblíbeným potravinám a jejich kombinacím, budete muset experimentovat.

53 Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.

54 Listovou zeleninu musíte připravovat jen krátce, aby zůstala zelená a čerstvá. Když ji ponoříte do ledové vody, proces tepelné úpravy se zastaví.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Abyste se vyhnuli ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do smíšeného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.



Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Spotrebič nekladajte do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, pri vode alebo vonku.
- 3 Nedávajte do spotrebiča mrazené mäso alebo hydinu – pred použitím ich úplne rozmrazte.
- 4 Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- 5 Nepokúšajte sa čokoľvek variť v tele hrnca – varte iba v odnímateľnej nádobe.
- 6 Nedotýkajte sa horúcich povrchov hrnca, vrchnáka alebo nádoby – používajte kuchynské chňapky alebo utierku.
- 7 Nenaťahujte sa ponad spotrebič a ruky, ramená, tvár a pod. nevystavujte unikajúcej pare.
- 8 Naplňte aspoň 1 šálkou vody.
- 9 Nenaplnajte vyše hornej značky.
- 10 Para bude unikať. Neumiestňujte spotrebič v blízkosti záclon, pod poličky alebo skrinky alebo čokoľvek, čo môže unikajúca para poškodiť.
- 11 Spotrebič neprikrývajte ani nedávajte žiadne predmety na jeho vrchnú časť.
- 12 Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- 13 Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- 14 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- 15 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- 16 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.
- 17 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.



## len na domáce použitie

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

Umyte nádobu, vrchnák a košík v teplej vode so saponátom, opláchnite a osušte.

### AKO TO FUNGUJE

V podstate vložíte do nádoby potraviny a vodu a necháte vodu vyvariť. Hrnec rozpozná, že došlo k vyvareniu vody a prepne sa do režimu „držať v teple“.

### CASY VARENIA

- K dispozícii sú dve metódy regulácie času varenia:
  - 1) Použite presné množstvo vody a nechajte hrniec, aby sa automaticky prepol na udržiavanie tepla – toto je metóda používaná pri varení ryže.
  - 2) Použite veľa vody, sledujte proces varenia a manuálne prepnite spínač, keď je jedlo uvarené. Toto je najjednoduchší spôsob pri varení v pare „naslepo“, t.j. varíte nevyskúšané množstvá, zeleninu alebo iné veľkosti kusov.
  - 3) Pri použití metódy 2 si robte poznámky. Nabudúce môžete použiť presne potrebné množstvo vody a nechať hrniec, aby si urobil prácu sám (metóda 1).

### PREVARENIE

- 4 Prevarenia jedla sa nemusíte veľmi obávať – varenie v pare je pomerne šetrná metóda varenia a niekoľko minút navyše vo všeobecnosti nebude veľmi cítiť.
- 5 Nevarte príliš dlho ryby – budú sa žuť ako guma a chutiť ako kartón.

<b>nákresy</b>	5 značka naplnenia	10 ohrievacie teleso
1 okrúhle držadlo	6 nádoba	} udržiavanie teploty
2 vrchnák	7 odmerka	}}} variť
3 otvor na únik pary	8 vareška	11 svetielka
4 košík	9 plaváková západka	12 ovládač

## 👁️ PRÍPRAVA

- 6 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- 7 Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod záclonami, poličkami, skrinkami alebo čímkoľvek, čo sa dá ľahko poškodiť unikajúcou parou.
- 8 Kábel vedte tak, aby nevisel dolu a aby sa oň nedalo zakopnúť alebo zachytiť.
- 9 Majte poruke kuchynské chňapky (alebo utierku) a tepelne odolnú podložku alebo plytký tanier, na ktoré položíte nádobu po varení.
- 10 Nádobu vložte do parného hrnca.

## 👁️ UMÝVANIE RYŽE

- 11 Niekto hovorí, že by ste ryžu nemali premývať, keďže to odplavuje výživné látky.
- 12 Niekto povie, že by ste ryžu mali premyť, keďže to vyplaví nadbytočný škrob, ryžový prášok a uvoľnené obaly.
- 13 Ak pripravujete ryžové guľky alebo sushi, kde chcete, aby ryža držala pokope, potom skôr dáva zmysel ju nepremývať.
- 14 Ak chcete sypkú ryžu s ľahko oddeliteľnými zrnami, potom môže premytie pomôcť.

## 👁️ PLNENIE

- 15 Naplňte nádobu požadovaným množstvom ryže.
- 16 Pridajte požadované množstvo vody – vo všeobecnosti použite 1 šálok vody na každý šálok ryže.
- 17 Nenapĺňajte vyše hornej značky.

## 👁️ VARENIE

- 18 Otočte nádobou o štvrt otočky v každom smere, aby ste zabezpečili dobrý kontakt dna nádoby s ohrievacím telesom.
- 19 Založte na nádobu vrchnák.
- 20 Vložte zástrčku do zásuvky na stene. Bude svietiť svetielko }.
- 21 Presuňte ovládač na }}}. Svetielko } zhasne.
- 22 Keď bude ryža hotová, ovládač sa posunie na }, svetielko }}} zhasne, a bude svietiť svetielko }.
- 23 Nechajte ryžu ešte 10 minút odležať, potom varný hrniec odpojte z elektrickej siete.
- 24 Založte si kuchynské chňapky.
- 25 Keď dvihnete vrchnák, bude unikať para a horúci vzduch. Trochu ho nakloňte, aby ste paru odklonili smerom od seba.
- 26 Nádobu vyberte a položte ju na tepelne odolnú podložku alebo plytký tanier.
- 27 Vareškou prevráťte a zamiešajte ryžu, aby ste uvoľnili všetku paru.
- 28 Niekedy sa na vrstve ryže, ktorá je v kontakte so stenami nádoby vytvorí kôra.
- 29 Pre niektorých je táto kôra pochúťkou.
- 30 Ak ju nechcete, môžete ju po naservírovaní ryže odstrániť vareškou.

## 👁️ ĎALŠIE PRÍSADY

- 31 Ak pridáte akékoľvek ďalšie prísady (hrozienka, ovocie, oriešky a pod.), mali by ste znížiť množstvo ryže, aby ste kompenzovali množstvo vody, ktoré tieto absorbujú.
- 32 Hrozienka a sušené ovocie absorbujú toľko vody, čo ryža, takže ich nasypete do odmerky spolu s ryžou.

33 Orechy vo všeobecnej neabsorbujú veľa vody, takže ich môžete pridať po odmeraní množstva ryže.

---

### POUŽÍTIE HRNCA NA VARENIE V PARE

---

34 Pridajte požadované množstvo vody – Použite metódu 1 alebo 2 uvedenú vyššie.

35 Košík vložte do vrchnej časti nádoby a vložte do neho jedlo.

36 Kvôli rovnomernému vareniu pokrájajte všetky kúsky potraviny na približne rovnakú veľkosť.

37 Na hrášok, alebo čokoľvek, čo sa rozpadne alebo popadá do vody, použite balíček zlobalu.

38 Pri vyberaní balíčka si dávajte pozor – použite kuchynské chňapky a plastové kliešte/lyžice.

39 Na košík založte vrchnák.

40 Použite varný hrniec rovnako, ako pri varení ryže.

41 Sledujte časy varenia v pare.

42 Po skončení varenia v pare nenechávajte jedlo v hrnci – rozmočí sa.

---

### ROBTE SI POZNÁMKY

---

43 Poznačte si typ a množstvo potraviny a množstvo vody. Nabudúce prispôsobte množstvo vody a nechajte varný hrniec strážiť čas.

---

### PLAVÁKOVÁ ZÁPADKA

---

44 Plaváková západka znemožní činnosť ohrievacieho telesa, ak nie je nádoba na svojom mieste.

---

### HOTOVO?

---

45 Odpojte prístroj z elektrickej siete.

46 Neprenášajte hrniec na varenie ryže s plnou nádobou vo vnútri. Bude ťažký a kábel sa vám pri pohybe môže o niečo zachytiť.

47 Pred vyberaním ryže z nádoby nádobu vyberte z hrnca. Ak sa budete snažiť vybrať jedlo z nádoby, ktorá je ešte v hrnci, môže vám z neho časť spadnúť do hrnca a poškodiť ho.

---

### STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

---

48 Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.

✳ Zásrčku vyberte zo zásuvky, potom vyberte konektor z otvoru na prístroji.

49 Vrchnák, nádobu a mriežku umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a osušte.

50 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.

51 Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.



## časy prípravy & bezpečnosť potravín

potravina (čerstvá)	množstvo	čas (minúty)
špargľa	400g	15-18
zelená fazuľka	200g	20
brokolica	200g	18
ružičkový kel	200g	20
kapusta (štvrtka)		25-30
mrkva (plátky)	200g	15-20
karfiol	200g	15
kukuričné struky	2	24-35
cuketa (plátky)	200g	10-12
zemiaky (štvrtky)	400g	25-30
špenát	200g	5-8
kura (bez kostí)	400g	6-8
rybie filety (tenké)	400g	8-10
rybie filé (hrubé)	2	20-23
krevety	250g	10-12
chvost kraba (mrazený)		12-15
mušle	250g	15

- \* Nepoužívajte mušle, ktoré sú otvorené pred varením. Nechajte ich v pare, kým sa úplne neotvorí a vyhodte všetky, ktoré sa neotvorí počas varenia.
- 52 Tieto časy sa vzťahujú na jednu vrstvu jedla. Budete musieť experimentovať, aby ste zistili časy potrebné na vaše obľúbené jedlá a ich kombinácie.
- 53 Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- 54 Listovú zeleninu by ste mali variť čo najmenej, aby ste ju zachovali zelenú a krehkú. Pri ponorení do ľadovej vody zastavíte proces varenia.

### OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.



Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby ( w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 2 Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku.
- 3 Nie wkładaj zamrożonego mięsa lub drobiu w urządzenie - przed użyciem trzeba je całkowicie rozmrozić.
- 4 Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- 5 Nie staraj się gotować czegokolwiek w korpusie szybkowaru – gotuj tylko w wyjmowanej misce.
- 6 Nie dotykaj gorących powierzchni szybkowaru, pokrywy ani miski - używaj rękawicy kuchennej lub szmatki.
- 7 Nie trzymaj rąk nad urządzeniem, chroń ręce, ramiona, twarz itp. przed wydobywającą się parą.
- 8 Wlej co najmniej 1 szklankę wody.
- 9 Nie napełniaj powyżej oznaczenia.
- 10 Będzie wydobywać się para. Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu zasłon, pod półkami lub szafkami ani w pobliżu czegokolwiek, co mogłoby zostać uszkodzone przez uciekającą parę.
- 11 Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- 12 Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- 13 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- 14 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 13 Urządzeniem nie można sterować przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego, ani też zdalnie.
- 14 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 17 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.



### tylko do użytku domowego



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Umyj miskę, pokrywę i kosz w ciepłej wodzie z mydłem, wypłucz i wysusz.



## JAK TO DZIAŁA

Wystarczy włożyć do miski produkty, zalać wodą i pozostawić do gotowania na sucho. Szybkowar wykrywa stan potrawy już gotowej i przełącza się w tryb "podtrzymywania ciepła".



## CZASY GOTOWANIA

- Istnieją dwa sposoby regulacji czasu gotowania:
  - 1) Wlej dokładnie odmierzoną ilość wody i nastaw szybkowar na grzanie automatyczne - jest to sposób wykorzystywany do gotowania ryżu.

<b>rysunki</b>	5 oznaczenie napełniania	10 grzałka
1 pokrętko	6 miska	} podtrzymanie ciepła
2 pokrywa	7 miarka	}} gotowanie
3 odpowietrznik	8 łopatką	11 lampki
4 kosz	9 wypycharka	12 przełącznik

- 2) Zastosuj dużo wody, nadzoruj proces gotowania i ręcznie przełącz - przełącznik do góry, gdy jedzenie jest gotowe. Jest to najprostszy sposób gotowania składników, jakich się wcześniej nie wypróbowało, w nieznanach ilościach, z nieznanymi warzyw, nieznanymi rozmiarów produktów.
- 3) Gdy zastosujesz drugi sposób, rób notatki. Następnym razem, możesz użyć odpowiedniej ilości wody i pozostawić szybkowar, aby samoistnie wykonał pozostałą pracę (sposób 1).

## PRZEGOTOWANIE

- 4) Nie obawiaj się przegotowania potrawy - gotowanie z parą jest stosunkowo łagodną metodą gotowania i kilka dodatkowych minut generalnie nie ma znaczenia.
- 5) Nie rozgotuj ryby - będzie się ciągnąć jak guma i smakować jak karton.

## PRZYGOTOWANIE

- 6) Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- 7) Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu zastów, pod półkami lub szafkami ani w pobliżu czegokolwiek, co mogłoby zostać uszkodzone przez uciekającą parę.
- 8) Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwiisał przez krawędź stołu lub blatu lub mógł zostać zaczepiony.
- 9) Zakładaj żaroodporne lub tkaninowe rękawice kuchenne oraz żaroodporne podkładki lub talerze do ustawienia miski po ugotowaniu.
- 10) Umieść miskę wewnątrz szybkowaru.

## PŁUKANIE RYŻU

- 11) Niektórzy mówią, że płukanie ryżu wypłukuje składniki odżywcze.
- 12) Inni mówią, że należy płukać ryż, ponieważ w ten sposób usuwa się nadmiar skrobi, proszek ryżowy oraz wszelkie luźne otręby.
- 13) Jeśli robisz kulki ryżowe lub sushi, gdzie ryż powinien się sklejać, ryżu nie należy płukać.
- 14) Jeśli ryż ma być sypki z oddzielnymi ziarnami, przepłukanie ryżu dobrze mu zrobi.

## NAPEŁNIANIE

- 15) Wsyp do miski wymaganą ilość ryżu.
- 16) Dodaj wymaganą ilość wody - ogólnie, potrzebna jest 1 szklanka wody na szklankę ryżu.
- 17) Nie napełniaj powyżej oznaczenia.

## GOTOWANIE

- 18) Obróć miskę ćwierć obrotu w każdą stronę, aby dno miski lepiej przylegało do grzałki.
- 19) Przykryj miskę pokrywą.
- 20) Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe. Lampka } zaświeci się.
- 21) Ustaw przełącznik na }}}. Lampka } zgaśnie.
- 22) Gdy ryż jest już ugotowany, przełącznik przestawi się na }, lampka }}} zgaśnie, a lampka } zaświeci się..
- 23) Pozostaw ryż przez około 10 minut, a następnie odłącz szybkowar.
- 24) Zakładaj rękawice kuchenne.
- 25) Po podniesieniu pokrywy ujdą para i gorące powietrze. Lekko przechyl naczynie i skieruj strumień pary od siebie.
- 26) Podnieś miskę i ustaw na żaroodpornej podkładce lub talerzu.
- 27) Przemieszaj ryż łąpatką, aż wyleci cała para.

- 28 Niekiedy warstwa przylegająca do miski utworzy skórkę.  
29 Dla niektórych taka skórka jest przysmakiem.  
30 Jeśli jednak nie lubisz takiej skórki, usuń ją łąpatką służącą do nakładania ryżu.

---

### DODATKOWE SKŁADNIKI

- 31 Jeśli dodasz do ryżu inne składniki (rodzynki, owoce, orzechy itp.), należy zmniejszyć ilość ryżu w celu skompensowania ilości wody, jaką wchłona.  
32 Rodzynki i suszone owoce chłoną tyle wody co ryż - dlatego do miarki należy je wsypywać razem z ryżem.  
33 Orzechy zazwyczaj pochłaniają mniej wody, można je dodać już po zmierzeniu ryżu.

---

### WYKORZYSTANIE SZYBKOWARU JAKO PAROWAR

- 34 Dodaj wymaganą ilość wody – Użyj sposobu 1 lub 2 jak wyżej.  
35 Nałóż kosz na miskę i włóż do niego produkty.  
36 Aby produkty gotowały się równomiernie, potnij je na w przybliżeniu tej samej wielkości kawałki.  
37 W przypadku grochu, czy innych produktów, które mogą się rozpaść lub wpadać do wody, zawinąć je w folię aluminiową.  
38 Przy wyjmowaniu jedzenia zawiniętego w folię, należy zachować ostrożność - założyć rękawice kuchenne i używać plastikowych szczypców/łyżek.  
39 Kosz przykryj pokrywą  
40 Włącz szybkowar w ten sam sposób, jak do gotowania ryżu.  
41 Przestrzegaj czasów gotowania na parze.  
42 Nie pozostawiaj jedzenia w szybkowarze po ugotowaniu – rozmoczy się.

---

### NOTUJ

- 43 Notuj rodzaj i ilość produktów i dodawaną ilość wody. Następnie użyj odpowiedniej ilości wody, a szybkowar sam przypilnuje czasu gotowania.

---

### WYPYCHARKA

- 44 Wypycharka zapobiega uruchomieniu grzałki, zanim miska znajdzie się na swoim miejscu.

---

### SKOŃCZONE?

- 45 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.  
46 Nie przenoś szybkowaru z pełną miską ryżu w środku. Szybkowar będzie ciężki, a kablem można o coś zahaczyć.  
47 Przed opróżnieniem wyjmij miskę z szybkowaru do ryżu. Próba wyjęcia ryżu miski, dopóki znajduje się ona w szybkowarze do ryżu, może spowodować przedostanie się zawartości do wnętrza szybkowaru. I w efekcie uszkodzenie szybkowaru.

---

### KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 48 Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.  
\* Wyjmij wtyczkę z gniazdka, a następnie wyjmij złączkę zasilania urządzenia.  
49 Umyj pokrywę, miskę i półkę w ciepłej wodzie z mydłem, wypłucz i wysusz.  
50 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.  
51 Żadna część urządzenia nie może być myta w zmywarce do naczyń.

## czasy przyrządzenia i bezpieczeństwo żywności

jedzenie (świeże)	ilość	czas (minuty)
szparagi	400g	15-18
zielona fasola	200g	20
brokuł	200g	18
brukselka	200g	20
kapusta (ćwiartka)		25-30
marchew (w plastrach)	200g	15-20
kalafior	200g	15
kukurydza w kolbach	2	24-35
cukinia (w plastrach)	200g	10-12
ziemniaki (ćwiartki)	400g	25-30
szpinak	200g	5-8
kurczak (bez kości)	400g	6-8
filety rybne	400g	8-10
steaki rybne	2	20-23
krewetki	250g	10-12
ogon homara (mrożony)		12-15
małże	250g	15

✳ Nie bierz małży, które przed gotowaniem były otwarte. Gotuj na parze dopóki nie otworzą się i odrzucić takie, które po ugotowaniu nadal się nie otworzyły.

52 Podane czasy odnoszą się do pojedynczej warstwy żywności. Aby znaleźć optymalne czasy dla ulubionych potraw i ich kombinacji, trzeba trochę poeksperymentować.

53 Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.

54 Warzywa liściaste powinny być gotowane możliwie najkrócej, aby pozostały zielone i chrupiące. Zmoczenie lodowatą wodą wodzie zatrzyma proces gotowania.

---

### OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.



Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj.  
Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

## VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj je namijenjen uporabi od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i držite ovaj uređaj van dosega djece.
- 2 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu; nemojte ga rabiti u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru.
- 3 Nemojte stavljati zamrznuto meso ili perad u uređaj; odmrznite ga potpuno prije uporabe.
- 4 Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- 5 Nemojte pokušavati da kuhate bilo šta u tijelu kuhala; kuhajte samo u odvojivoj posudi.
- 6 Nemojte dodirivati vruće površine kuhala, poklopca ili posude; koristite rukavice za pećnicu ili krpu.
- 7 Nemojte pružati ruke preko uređaja i držite ruke, lice itd. van domašaja izlazne pare.
- 8 Napunite s najmanje 1 šalicom vode.
- 9 Nemojte puniti preko oznake punjenja.
- 10 Para će izlaziti. Nemojte postaviti uređaj u blizini zavjesa, ispod polica ili ormarića ili blizu bilo čega što se može oštetiti izlaznom parom.
- 11 Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- 12 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
- 13 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- 14 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- 15 Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
- 16 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- 17 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.



## isključivo za kućnu uporabu

### PRIJE PRVE UPORABE

Operite posudu, poklopac i košaricu u toploj sapunici, isperite i osušite.

### NAČIN RADA

U principu, stave se hrana i voda u posudu i ostave se kuhati dok ne ispari sva voda. Kuhalo otkriva da je voda isparila i prebacuje se na način „održavanje topline“.

### VRIJEME KUHANJA

- Postoje dva načina reguliranja vremena kuhanja:
  - 1) Koristite točnu količinu vode i ostavite kuhalo da se automatski prebaci na način održavanje topline; to je način kuhanja riže.
  - 2) Koristite oblinu količinu vode, promatrajte proces kuhanje i okrenite prekidač ručno kad je hrana skuhana. To je najlakši način da skuhate „nepoznato“, nepoznate količine, nepoznato povrće, nepoznate veličine.
- 3 Kad koristite 2. način, vodite zabilješke. Sljedeći put, možete upotrijebiti točnu količinu vode i ostaviti kuhalo da završi posao samostalno (način 1).

### PREKUHAVANJE

- 4 Nemojte se previše brinuti da se hrana ne prekuha; kuhanje na pari je relativno lagan način kuhanja i nekoliko dodatnih minuta obično nisu važni.
- 5 Nemojte prekuhati ribu; postat će kao do gume i imat će okus kartona.

<b>crteži</b>	5 oznaka punjenja	10 element
1 ručica	6 posuda	} održavanje topline
2 poklopac	7 mjerica	}} kuhanje
3 otvor za zrak	8 lopatica	11 svjetla
4 košara	9 klip	12 kontrola

### PRIPREMA:

- 6 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 7 Nemojte postavljati uređaj u blizini zavjesa, ispod polica, ormarića ili blizu bilo čega što se može oštetiti izlaznom parom.
- 8 Namjestite kabel da ne visi preko stola kako bi se izbjeglo spoticanje ili zaplitanje.
- 9 Držite rukavice za pećnicu pri ruci, kao i podlošku otpornu na toplinu ili ploču na koju ćete postaviti posudu poslije kuhanja.
- 10 Stavite posudu u kuhalo.

### PRANJE RIŽE

- 11 Netko smatra da se riža ne smije prati, jer se tako ispiraju hranljivi sastojci.
- 12 Netko smatra da je potrebno prati rižu, jer se time uklanja škrob, prah i sve otpuštene mekinje.
- 13 Ukoliko pravite kuglice od riže ili suši, i želite da se riža lijepi zajedno, tad je ima smisla ne prati.
- 14 Ukoliko želite dobiti rižu s odvojenim zrnima, tada pranje može biti od pomoći.

### PUNJENJE

- 15 Napunite posudu s potrebnom količinom riže.
- 16 Dodajte potrebnu količinu vode; obično dodajte 1 šalicu vode za svaku šalicu riže.
- 17 Nemojte napuniti preko oznake punjenja.

### KUHANJE

- 18 Okrenite posudu na četvrtinu okreta u oba pravca, kako biste bili sigurni da dno posude ima dobar kontakt s elementom.
- 19 Stavite poklopac na posudu.
- 20 Stavite utikač u utičnicu. Upalit će se svjetlo s oznakom }.
- 21 Pomaknite kontrolu na oznaku }}}. Svjetlo s oznakom } će se ugasisi.
- 22 Kad je riža skuhana, kontrola će se pomaknuti na oznaku }, svjetlo oznake }}} će se ugasisi i upalit će se svjetlo oznake }.
- 23 Ostavite rižu da miruje otprilike 10 minuta, potom iskopčajte kuhalo.
- 24 Navucite rukavice za pećnicu.
- 25 Kad podignete poklopac izlaze para i vruć zrak. Nagnite uređaj lagano kako biste usmjerili paru od vas.
- 26 Podignite posudu i postavite je na podlošku otpornu na toplinu ili ploču.
- 27 Uz pomoć lopatice promiješajte rižu kako bi para izišla van.
- 28 Ponekad će se na sloju riže koji je u kontaktu sa zdjelom pojaviti korica.
- 29 Neke osobe smatraju tu koricu poslasticom.
- 30 Ako je ne želite, možete je skinuti uz pomoć lopatice, pošto ste poslužili rižu.

### DODATNI SASTOJCI

- 31 Ako dodajete sastojke (grožđice, voće, jezgričasto voće, itd.) potrebno je smanjiti količinu riže kako bi se nadoknadila količina vode koju će ti sastojci upiti.
- 32 Grožđice i suho voće će upijati istu količinu vode kao i riža, stoga ih stavite u mjericu zajedno s rižom.
- 33 Jezgričasto voće uglavnom ne upija puno vode, tako da ih možete normalno dodati pošto ste izmjerili rižu.

---

## UPORABA KUHALA ZA KUHANJE NA PARI

---

- 34 Dodajte potrebnu količinu vode. Koristite gornje načine 1 ili 2.
- 35 Stavite košaru na vrh posude i stavite hranu u košaru.
- 36 Za ravnomjerno kuhanje, izrežite sve komade hrane otprilike na istu veličinu.
- 37 Ukoliko kuhate grašak ili bilo šta što može prsnuti ili upasti u vodu, napravite paketić od aluminijske folije.
- 38 Budite pažljivi kod skidanja paketića: stavite rukavice za pećnicu i koristite se plastičnim hvataljkama/žlicama.
- 39 Stavite poklopac na vrh košare.
- 40 Pustite kuhalo da radi na isti način kao da se radi o kuhanju riže.
- 41 Slijedite vrijeme kuhanja na pari.
- 42 Nemojte ostavljati hranu u kuhlalu poslije kuhanja na pari, jer će postati gnjecava.

---

## VODITE ZABILJEŠKE

---

- 43 Zabilježite vrstu i količinu hrane i količinu vode. Sljedeći put, popravite količinu vode i ostavite da se kuhalo brine o vremenu.

---

## KLIP

---

- 44 Klip sprečava rad elementa ukoliko posuda nije postavljena.

---

## JESTE LI ZAVRŠILI?

---

- 45 Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.
- 46 Nemojte pomjerati kuhalo za rižu ako se na njemu nalazi puna posuda. Kuhalo će biti teško i kabel se može zaplesti oko nečega dok se krećete.
- 47 Prije pražnjenja, skinite posudu s kuhala za rižu. Ukoliko nastojite da izvadite hranu iz posude dok je još na kuhlalu, riža može ispasti u kuhalo i oštetiti ga.

---

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

---

- 48 Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
- ✳ Izvucite utikač iz električne utičnice, potom izvucite konektor iz ulaznog priključka uređaja.
- 49 Operite posudu, poklopac i rešetku u toploj sapunici, isperite i osušite.
- 50 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
- 51 Nemojte prati bilo koji dio uređaja u perilici posuđa.



## vrijeme pečenja i sigurnost hrane

hrana (svježa)	količina	vrijeme (u minutama)
šparoge	400g	15-18
mahunе	200g	20
brokule	200g	18
prokulice	200g	20
kupus (četvrt)		25-30
mrkve (rezane)	200g	15-20
cvjetača	200g	15
klipovi kukuruza	2	24-35
tikvice (rezane)	200g	10-12
krumpiri (rezani)	400g	25-30
špinat	200g	5-8
piletina (bez kostiju)	400g	6-8
riblji fileti	400g	8-10
riblji odresci	2	20-23
rakovi	250g	10-12
jastogov rep (zamrznuti)		12-15
dagnje	250g	15

✳ Nemojte koristiti dagnje koje su već otvorene prije kuhanja. Kuhajte na pari dok se školjke potpuno ne otvore i bacite one koje se nisu otvorile poslije kuhanja.

52 Ovo vrijeme odnosi se na pojedinačni sloj hrane. Morat ćete vršiti nekoliko proba kako biste pronašli vrijeme koje najbolje odgovara vašim omiljenim jelima i njihovim kombinacijama.

53 Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.

54 Kuhajte lisnato povrće što je manje moguće, kako bi se održali zelenim i hrskavim. Ako ih potopite u ledenu vodu, zaustavlja se proces kuhanja.

---

### ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.




Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.



## POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite izven dosega otrok.
- 2 Naprave ne postavljajte v tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem. 
- 3 V napravo ne dajajte zamrznjenega mesa ali perutnine – pred uporabo ga v celoti odmrznite.
- 4 Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- 5 Ničesar ne poskušajte kuhati v ohišju kühalnika – kuhajte samo v izmenljivi skledi.
- 6 Ne dotikajte se vročih površin na kühalniku, pokrovu ali skledi – uporabite rokavice za pečico ali krpo.
- 7 Ne segajte čez napravo in držite dlani, roke, obraz itd. stran od uhajajoče pare.
- 8 Napolnite z najmanj 1 skodelico vode.
- 9 Na napolnite nad zgornjo oznako za polnjenje.
- 10 Uhajala bo para. Naprave na postavljajte v bližino zaves, pod police ali omare ali v bližino česar koli, kar bi se lahko poškodovalo zaradi uhajanja pare.
- 11 Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- 12 Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- 13 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 14 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 13 Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
- 14 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 17 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

### samo za gospodinjsko uporabo



## PRED PRVO UPORABO

Skledo, pokrov in košaro operite v topli milnici, jih sperite ter posušite.



## KAKO DELUJE

V osnovi poteka kuhanje tako, da v skledo položite hrano in nalijete vodo, nato pa pustite, da voda izpari. Kühalnik zazna, kdaj je voda izparela, in se preklopi v način ohranjanja toplote.



## ČASI KUHANJA

- Čase kuhanja lahko nastavljate na dva načina:
  - 1) Uporabite ravno pravo količino vode in pustite kühalnik, da se samodejno preklopi na ohranjanje toplote – to se uporablja za kuhanje riža.
  - 2) Uporabite veliko vode, opazujte postopek kuhanja in premaknite stikalo navzgor ročno, ko je hrana kuhana. To je najpreprostejši način za parno kuhanje v primeru neznan: neznanih količin, neznane zelenjave, neznanih velikosti.
- 3 Kadar uporabljate 2. način, si pomagajte z zapiski. Naslednjič lahko uporabite ravno pravo količino vode in pustite, da kühalnik deluje samostojno (1. način).



## PREKOMERNO KUHANJE

- 4 Čezmerno kuhanje naj vas ne skrbi preveč – kuhanje s paro je precej nežen način kuhanja in zato nekaj odvečnih minut na splošno ni pomembnih.
- 5 Rib ne razkuhajte – postale bodo gumijaste in brez okusa.

<b>risbe</b>	5 oznaka za polnjenje	10 grelnik
1 gumb	6 skleda	} vzdrževanje toplote
2 pokrov	7 merilna posodica	}} kuhanje
3 zračnik	8 lopatica	11 lučke
4 košara	9 bat	12 upravljanje

## 👁️ PRIPRAVA

- 6 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- 7 Naprave na postavljajte v bližino ali pod zavese, police ali omare ali v bližino česar koli, kar bi se lahko poškodovalo zaradi uhajanja pare.
- 8 Kabel napeljite tako, da ne visi in da se vanj ni mogoče zatakni ali spotakni.
- 9 Pri roki imejte kuhinjske rokavice (ali krpo) in toplotno odporno prevleko ali krožnik, na katerega boste dali skledo po kuhanju.
- 10 Skledo postavite v kuhalnik.

## 👁️ PRANJE RIŽA

- 11 Nekateri pravijo, da riža ni dobro prati, ker s tem odplaknete hranilne snovi.
- 12 Nekateri ljudje pravijo, da je treba riž oprati, ker s tem odstranite odvečni škrob, rižev prah in otrobe.
- 13 Če delate riževe kroglice ali suši, kjer si želite, da se riž drži skupaj, je smiselno, da ga ne operete.
- 14 Če želite rahel riž z lahko ločljivimi zrni, vam lahko pranje pomaga.

## 👁️ DOLIVANJE

- 15 Posodo napolnite s potrebno količino riža.
- 16 Dodajte potrebno količino vode – na splošno uporabite 1 skodelico vode za vsako skodelico riža.
- 17 Ne napolnite nad zgornjo oznako za polnjenje.

## 👁️ KUHANJE

- 18 Skledo zavrtite za četrto obrata v vsako stran, da zagotovite, da ima dno skleda dober stik z grelnikom.
- 19 Na skledo dajte pokrov.
- 20 Vtič vstavite v električno vtičnico. Svetila bo lučka }.
- 21 Element za upravljanje premaknite na }}}. Lučka } se izključi.
- 22 Ko je riž kuhan, se element za upravljanje premakne na }, lučka }}} se izključi in zasveti lučka }.
- 23 Pustite, da riž počiva približno 10 minut, nato odklopite kuhalnik.
- 24 Nadenite si kuhinjske rokavice.
- 25 Ko dvignete pokrov, uideta para in vroč zrak. Malo ga nagnite, da paro usmerite stran od sebe.
- 26 Dvignite skledo in jo postavite na ploščo, odporno na vročino, ali krožnik.
- 27 Z lopatico premešajte riž, da uide vsa para.
- 28 Včasih bo plast riža v stiku s posodo dobila skorjo.
- 29 Nekateri imajo skorjo radi kot poslastico.
- 30 Če je ne želite, jo lahko odstranite z lopatico, ko riž postrežete.

## 👁️ DODATNE SESTAVINE

- 31 Če dodate dodatne sestavine (rozine, sadje, oreški itd.), zmanjšajte količino riža za količino vode, ki jo bodo vpile.
- 32 Rozine in suho sadje bodo vpili toliko vode kot riž, tako da jih dajte v merilno posodo skupaj z rižem.
- 33 Oreški navadno ne vpijejo veliko vode, tako da jih lahko dodate po odmerjanju riža.

---

## UPORABA KUHALNIKA ZA KUHANJE S PARO

---

- 34 Dodajte potrebno količino vode – Uporabite 1. ali 2. način zgoraj.
  - 35 Košaro postavite na vrh skleda in vanjo položite hrano.
  - 36 Za enakomerno kuhanje razrežite vse kose hrane na približno enako velikost.
  - 37 Za grah ali kar koli, kar se lahko razlomi in pade v vodo, pripravite posodico iz aluminijaste folije.
  - 38 Pri odstranjevanju posodice bodite previdni – nosite kuhinjske rokavice in uporabljajte kleščice oziroma žlice iz umetne mase.
  - 39 Postavite pokrov na košaro.
  - 40 Kuhalnik upravljajte enako kot pri kuhanju riža.
  - 41 Upoštevajte čase kuhanja s paro.
  - 42 Po kuhanju v pari hrane ne puščajte v kuhlalniku – postala bo mokra.
- 

## DELAJTE SI ZAPISKE

---

- 43 Zabeležite si vrsto in količino hrane ter količino vode. Naslednjič prilagodite količino vode in pustite, da kuhlalnik kuha samostojno.
- 

## BAT

---

- 44 Bat preprečuje delovanje grelnika, če skleda ni vstavljena.
- 

## KONČANO?

---

- 45 Napravo odklopite.
  - 46 Kuhalnika riža ne premikajte, če je v njem polna skleda. Takrat bo težak, kabel pa se lahko med premikanjem kam zatakne.
  - 47 Posodo pred praznjenjem odstranite iz kuhlalnika riža. Če želite odstraniti hrano iz posode, ko je v kuhlalniku riža, lahko razsujete vsebino v kuhlalnik riža. S tem ga boste poškodovali.
- 

## NEGA IN VZDRŽEVANJE

---

- 48 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
- ✳️ Vtič odstranite iz električne vtičnice, nato pa odstranite priključek z napajalnega dovoda naprave.
- 49 Pokrov, skledo in mrežo operite v topli milnici, jih sperite ter posušite.
- 50 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
- 51 Nobenega od delov naprave ne dajajte v pomivalni stroj.

## časi kuhanja in varnost hrane

hrana (sveža)	količina	čas (minut)
šparglji	400g	15-18
zelen fižol	200g	20
brokoli	200g	18
brstični ohrovt	200g	20
zelje (četrtnina)		25-30
korenček (narezan)	200g	15-20
cvetača	200g	15
koruzni storži	2	24-35
bučke (narezane)	200g	10-12
krompir (četrtnine)	400g	25-30
špinača	200g	5-8
piščanec (brez kosti)	400g	6-8
ribji fileji	400g	8-10
ribji zrezki	2	20-23
kozice	250g	10-12
jastogov rep (zmrznjen)		12-15
školjke	250g	15

✳ Ne uporabljajte školjk, ki so pred kuhanjem že odprte. V pari jih kuhajte toliko časa, da se do konca odprejo, in zavržite vse, ki se po kuhanju ne odprejo.

52 Ti časi so za eno plast hrane. S poskusi boste morali najti čase, ki se najbolje ujemajo z vašimi najljubšimi živili in kombinacijami živil.

53 Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.

54 Listnato zelenjavo kihajte čim manj, da ostane zelena in hrustljava. Če jo vržete v ledeno vodo, boste ustavili postopek kuhanja.

---

### ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.




Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.



## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο. 
- 3 Μην βάζετε κατεψυγμένο κρέας ή πουλερικά μέσα στη συσκευή – να ξεπαγώνετε πλήρως το κρέας πριν το χρησιμοποιήσετε.
- 4 Να ψήνεται το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνεται το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- 5 Μην προσπαθήσετε να μαγειρέψετε οτιδήποτε μέσα στο σώμα του βραστήρα – να μαγειρεύετε μόνο μέσα στον αφαιρούμενο κάδο.
- 6 Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες του βραστήρα, το καπάκι, ή τον κάδο – να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή πανί.
- 7 Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή, και κρατήστε τις παλάμες, τους βραχίονες, το πρόσωπο, κλπ. μακριά από τον διαφεύγοντα ατμό.
- 8 Ρίξτε τουλάχιστον 1 φλιτζάνι νερό.
- 9 Μην ρίχνετε νερό περισσότερο από την ένδειξη πλήρωσης.
- 10 Θα διαφύγει ατμός. Μην βάζετε τη συσκευή κοντά σε κουρτίνες, κάτω από ράφια ή ντουλάπια, ή κοντά σε οτιδήποτε θα μπορούσε να φθαρεί από τον διαφεύγοντα ατμό.
- 11 Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- 12 Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- 13 Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- 14 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 15 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- 16 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 17 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

### αποκλειστικά για οικιακή χρήση



#### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πλύνετε τον κάδο, το καπάκι και το καλάθι σε ζεστή σαπουνάδα, ξεπλύνετε και σκουπίστε



#### ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

Βασικά, βάζετε φαγητό και νερό μέσα στον κάδο και το αφήνετε να βράσει έως ότου εξατμιστεί το νερό. Ο βραστήρας ανιχνεύει την κατάσταση βρασμού χωρίς νερό και ενεργοποιεί την κατάσταση λειτουργίας "θέρμανση".



#### ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Υπάρχουν δύο μέθοδοι ρύθμισης των χρόνων μαγειρέματος:
  - 1) Χρησιμοποιήστε ακριβώς τη σωστή ποσότητα νερού, και αφήστε τον βραστήρα να ενεργοποιήσει αυτόματα τη θέρμανση – αυτή είναι η μέθοδος που χρησιμοποιείτε για να βράσετε το ρύζι.

<b>σχέδια</b>	5 ένδειξη πλήρωσης	10 αντίσταση
1 λαβή	6 κάδος	} διατήρηση θερμότητας
2 καπάκι	7 φλιτζάνι μέτρησης	}}} μαγείρεμα
3 οπή αερισμού	8 σπάτουλα	11 λυχνίες
4 καλάθι	9 έμβολο	12 διακόπτης

- 2) Χρησιμοποιήστε άφθονο νερό, παρακολουθήστε τη διαδικασία μαγειρέματος, και ανεβάστε τον διακόπτη με το χέρι όταν το φαγητό έχει μαγειρευτεί. Αυτός είναι ο πιο εύκολος τρόπος να μαγειρέψετε στον ατμό "άγνωστα", άγνωστες ποσότητες, άγνωστα λαχανικά, άγνωστα μεγέθη.
- 3 Όταν χρησιμοποιείτε τη μέθοδο 2, κρατάτε σημειώσεις. Την επόμενη φορά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ακριβώς τη σωστή ποσότητα νερού, και να αφήσετε τον βραστήρα να κάνει τη δουλειά μόνος του (μέθοδος 1).

**👁 ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΟ ΒΡΑΣΙΜΟ**

- 4 Μην ανησυχείτε και πολύ μήπως παραβράσει το φαγητό – το μαγείρεμα στον ατμό είμαι ήπια μέθοδος μαγειρέματος και λίγα λεπτά παραπάνω κατά κανόνα δε δημιουργούν πρόβλημα.
- 5 Μην παραβράζετε το ψάρι – θα γίνει σαν λάστιχο και θα έχει γεύση χαρτονιού.

**👁 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ**

- 6 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- 7 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες, ράφια, ντουλάπια, ή οτιδήποτε άλλο θα μπορούσε να φθαρεί από τον διαφεύγοντα ατμό.
- 8 Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην κρέμεται και να μην μπορεί να μπερδευτεί ή να πιαστεί στα πόδια σας.
- 9 Μετά από το μαγείρεμα να πιάνετε τον κάδο με γάντια φούρνου (ή με πανί) και να το ακουμπάτε σε θερμάντοχη επιφάνεια ή σε πιατέλα.
- 10 Βάλτε τον κάδο μέσα στον βραστήρα.

**👁 ΠΛΥΣΙΜΟ ΡΥΖΙΟΥ**

- 11 Ορισμένοι λένε ότι το ρύζι δεν πρέπει να πλένεται επειδή απομακρύνονται οι θρεπτικές ουσίες του.
- 12 Ορισμένοι λένε ότι το ρύζι πρέπει να πλένεται επειδή έτσι απομακρύνεται το περιττό άμυλο, το ρυζάλευρο και ίνες που έχουν ξεκολλήσει.
- 13 Αν φτιάχνετε ρυζοκεφτέδες ή σουσι, όπου θα θέλετε να κολλάει το ρύζι, τότε θα ήταν καλό να μην το πλύνετε.
- 14 Αν θέλετε ρύζι που δεν κολλάει και τους κόκκους σπειρωτούς, τότε το πλύσιμο μπορεί να βοηθήσει.

**👁 ΠΛΗΡΩΣΗ**

- 15 Γεμίστε τον κάδο με την απαιτούμενη ποσότητα ρυζιού.
- 16 Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού – γενικά, χρησιμοποιείτε 1 φλιτζάνι νερό για κάθε φλιτζάνι ρύζι.
- 17 Μη βάζετε νερό πάνω από την ένδειξη πλήρωσης.

**👁 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**

- 18 Στρέψτε τον κάδο λίγο αριστερά-δεξιά ούτως ώστε ο πάτος του κάδου να κάνει καλή επαφή με την αντίσταση.
- 19 Σκεπάστε τον κάδο με το καπάκι.
- 20 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα. Η λυχνία } ανάβει.
- 21 Γυρίστε τον διακόπτη στη θέση }}}. Η λυχνία } σβήνει.
- 22 Όταν το ρύζι βράσει, ο διακόπτης μετακινείται στη θέση }, η λυχνία }}} σβήνει, και η λυχνία } ανάβει.

- 23 Αφήστε το ρύζι να ηρεμήσει για περίπου 10 λεπτά, έπειτα βγάλτε το βύσμα του βραστήρα από την πρίζα.
- 24 Φορέστε τα γάντια φούρνου.
- 25 Όταν θα σηκώσετε το καπάκι θα βγει ατμός και ζεστός αέρας. Γείρετε ελαφρώς το καπάκι για να κατευθύνετε τον ατμό προς την άλλη πλευρά.
- 26 Σηκώστε τον κάδο και τοποθετήστε τον σε θερμάντοχη επιφάνεια ή σε πιατέλα.
- 27 Με την σπάτουλα ανασηκώστε και ανακατέψτε το ρύζι για να φύγει όλος ο ατμός.
- 28 Μερικές φορές το στρώμα του ρυζιού που ακουμπάει στον κάδο σχηματίζει κρούστα.
- 29 Ορισμένα άτομα θεωρούν την κρούστα κάτι το εκλεκτό.
- 30 Αν δεν τη θέλετε, μπορείτε να την αφαιρέσετε με τη σπάτουλα αφού σερβίρετε το ρύζι.

---

## ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

---

- 31 Αν προσθέσετε επιπλέον συστατικά (σταφίδες, φρούτα, ξηρούς καρπούς, κλπ.), θα πρέπει να μειώσετε την ποσότητα του ρυζιού για να αντισταθμίσετε την ποσότητα νερού που θα απορροφήσουν τα συστατικά αυτά.
- 32 Οι σταφίδες και τα αποξηραμένα φρούτα απορροφούν ίση ποσότητα νερού με το ρύζι, επομένως τα βάζετε στο φλιτζάνι μέτρησης μαζί με το ρύζι.
- 33 Οι ξηροί καρποί κατά κανόνα δεν απορροφούν πολύ νερό, έτσι μπορείτε συνήθως να τους προσθέτετε αφού μετρήσετε το ρύζι.

---

## ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΟΝ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΩΣ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ

---

- 34 Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού – Χρησιμοποιήστε την παραπάνω μέθοδο 1 ή 2.
- 35 Βάλτε το καλάθι πάνω από τον κάδο και τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο καλάθι.
- 36 Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, κόβετε όλα τα τρόφιμα σε κομμάτια με περίπου το ίδιο μέγεθος.
- 37 Για αρακά, ή οτιδήποτε μπορεί να σκάσει ή να πέσει μέσα στο νερό, φτιάξτε ένα πουγκί με αλουμινόχαρτο
- 38 Να αφαιρείτε προσεχτικά το πουγκί – να φοράτε γάντια φούρνου και να χρησιμοποιείτε πλαστική λαβίδα/κουτάλα.
- 39 Βάλτε το καπάκι πάνω από το καλάθι.
- 40 Χρησιμοποιήστε τον βραστήρα όπως θα τον χρησιμοποιούσατε για να βράσετε ρύζι.
- 41 Τηρήστε τους χρόνους μαγειρέματος στον ατμό.
- 42 Μην αφήνετε τα τρόφιμα μέσα στον βραστήρα μετά από το μαγείρεμα στον ατμό – θα μουλιάσουν.

---

## ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

---

- 43 Σημειώστε τον τύπο και την ποσότητα τροφίμου και την ποσότητα νερού. Την επόμενη φορά, ρυθμίστε την ποσότητα νερού και αφήστε τον βραστήρα να φροντίσει για τον χρόνο.

---

## ΕΜΒΟΛΟ

---

- 44 Το έμβολο δεν επιτρέπει τη λειτουργία της αντίστασης, εφόσον ο κάδος δεν είναι στη θέση του.

---

## ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

---

- 45 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 46 Μην μετακινείτε τον βραστήρα ρυζιού με τον γεμάτο κάδο μέσα του. Θα είναι πολύ βαρύς, και το καλώδιο μπορεί να πιαστεί κάπου καθώς μετακινείστε.
- 47 Αφαιρέστε τον κάδο από τον βραστήρα ρυζιού προτού τον αδειάσετε. Αν προσπαθήσετε να αφαιρέσετε φαγητό από τον κάδο ενώ βρίσκεται μέσα στον βραστήρα ρυζιού, μπορεί να χύσετε τα περιεχόμενα μέσα στον βραστήρα ρυζιού. Αυτό θα του προκαλέσει βλάβη.



## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

48 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.

\* Αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα του ρεύματος, έπειτα αφαιρέστε το σύνδεσμο από την είσοδο ισχύος στη συσκευή.

49 Πλύνετε το καπάκι, τον κάδο και το σουρωτήρι σε ζεστή σαπουνάδα, ξεπλύνετε και σκουπίστε.

50 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.

51 Μην τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.

### χρόνοι ψησίματος & ασφάλεια τροφίμων

τρόφιμα (νωπά)	ποσότητα	χρόνος (λεπτά)
σπαράγγι	400g	15-18
φασολάκια	200g	20
μπρόκολο	200g	18
λαχανάκια Βρυξελλών	200g	20
λάχανο (τέταρτο)		25-30
καρότα (φέτες)	200g	15-20
κουνουπίδι	200g	15
κότσαλα καλαμποκιού	2	24-35
κολοκυθάκι (φέτες)	200g	10-12
πατάτες (τέταρτα)	400g	25-30
σπανάκι	200g	5-8
κοτόπουλο (χωρίς κόκαλα)	400g	6-8
φιλέτα ψαριού	400g	8-10
μπέργκερ ψαριού	2	20-23
γαρίδες	250g	10-12
αστακοουρά (κατεψυγμένη)		12-15
μύδια	250g	15

\* Μην χρησιμοποιείτε μύδια που έχουν ανοίξει πριν από το μαγείρεμα. Μαγειρέψτε τα μύδια στον ατμό έως ότου ανοίξουν εντελώς, και πετάξτε όσα δεν έχουν ανοίξει μετά από το μαγείρεμα.

52 Οι χρόνοι αυτοί ισχύουν για μονό στρώμα τροφίμων. Θα πρέπει να πειραματιστείτε για να βρείτε τους χρόνους που αρμόζουν στα αγαπημένα σας τρόφιμα και στους αγαπημένους σας συνδυασμούς τροφίμων.

53 Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.

54 Θα πρέπει να μαγειρεύετε τα χορταρικά όσο το δυνατόν λιγότερο, για να τα διατηρείτε πράσινα και τραγανά. Αν τα βυθίσετε μέσα σε παγωμένο νερό, η διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται.

## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ


Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.



A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

## FONTOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban. 
- 3 Ne tegyen fagyott húst a készülékbe – előtte teljesen olvassza ki.
- 4 A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
- 5 Ne főzzön semmit közvetlenül a főzőedényben – főzésre csak a kivehető tálat használja.
- 6 Ne érintse meg a főzőberendezés forró felületeit, a fedelet vagy a tálat – használjon kesztyűt vagy konyharuhát.
- 7 Ne nyúljon át a készülék felett, és tartsa a kezét, karját, arcát stb. távol a távozó gőztől.
- 8 Töltse fel legalább 1 pohár vízzel.
- 9 Ne töltse a jelzésnél tovább.
- 10 Gőz fog távozni a készülékből, ezért ne tegye függönyök mellé, polc vagy szekrény alá, vagy olyan tárgyak közelébe, amikben kárt tehet a kilépő gőz.
- 11 Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- 12 Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
- 13 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 14 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 13 A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.
- 14 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 17 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

### csak háztartási használatra

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Mossa el a tálat és a kosarat mosogatószeres vízzel, majd öblítse le és szárítsa meg.

## MŰKÖDÉSI ELV

A tálba helyezett ételt és vizet a készülék addig főzi, amíg a víz elpárolog. A készülék érzékeli, hogy mikor főtt el a víz, és átvált "melegen tartás" üzemmódra.

## FŐZÉSI IDŐ

- A főzési idő kétféleképp szabályozható.
  - 1) Használja pontosan a szükséges mennyiségű vizet, és hagyja, hogy a készülék automatikusan kapcsoljon "melegen tartás" üzemmódra – így főzhet rizst.
  - 2) Használjon sok fizet, figyelje a főzési folyamatot és manuálisan állítsa a kapcsolót "melegen tartás" üzemmódra, ha az étel megfőtt. Ez a legegyszerűbb módja az "ismeretlen" ételek (ismeretlen mennyiség, ismeretlen zöldség, ismeretlen méret) megfőzésének.
- 3 A 2. módszer használatakor készítsen jegyzeteket. A következő alkalommal már pontosan a szükséges mennyiségű vizet használhatja, és a munkát rábízhata a főzőedényre (1. módszer).

## TÚLFŐZÉS

- 4 Ne aggódjon a túlfőzés miatt – a párolás a főzés viszonylag kíméletes módja, ezért néhány extra perc általában nem számít.
- 5 A halat ne főzze túl – rágós lesz és íztelen.

<b>rajzok</b>	5 jelzés	10 főzőelem
1 fogantyú	6 tál	} melegen tartás
2 fedél	7 mérőpohár	}} főzés
3 nyílás	8 kanál	11 lámpák
4 kosár	9 rögzítőcsap	12 szabályozógom

## 👁 ELŐKÉSZÍTÉS

- Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- A készüléket ne használja függöny mellett, polc vagy szekrény alatt, vagy olyan tárgyak közelében, amikben kárt tehet a kilépő gőz.
- Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne lógjon le, ne lehessen benne elesni vagy beleakadni.
- Legyen kéznél kesztyű (vagy konyharuha) és egy hőálló alátét, amire ráteheti a tálat főzés után.
- Tegye a tálat a főzőberendezésbe.

## 👁 A RIZS MOSÁSA

- Egyesek szerint a rizst nem kell megmosni, mert azzal eltávolítunk hasznos tápanyagokat.
- Egyesek szerint a rizst meg kell mosni, mert azzal eltávolítjuk a felesleges keményítőt, rizsport és korpát.
- Ha rizslabdát vagy sushit készít, fontos, hogy a rizs ragadjon, ezért célszerű, ha nem mossa meg.
- Ha pergő rizst szeretne, a mosás segíthet.

## 👁 MEGTÖLTÉS

- Töltse fel a tálat a szükséges mennyiségű rizzsel.
- Adja hozzá a kellő mennyiségű vizet – általában 1 pohár víz szükséges 1 pohár rizshez.
- Ne töltse a jelzés fölé.

## 👁 FŐZÉS

- Negyed fordulattal fordítsa el a tálat minden irányba, hogy a tál alja megfelelően érintkezzen a főzőelemmel.
- Tegye a fedelet a tála.
- Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba. A } lámpa világít.
- Állítsa a szabályozógombot }}} állásba. A } lámpa kialszik.
- Amikor a rizs megfőtt, a szabályozógomb } állásba kerül, a }}} lámpa kialszik, és a } lámpa fog világítani.
- Hagyja állni a rizst körülbelül 10 percig, majd húzza ki a készüléket.
- Vegye fel a kesztyűt.
- A fedél felemelésekor gőz és forró levegő fog kiszabadulni. Enyhén billentse meg a fedelet, hogy a gőzt elirányítsa maga felől.
- Vegye ki a tálat és tegye egy hőálló alátétre.
- A kanállal keverje meg a rizst, hogy kiszabaduljon az összes gőz.
- Időnként a rizsnek a tállal érintkező rétege kérget alkot.
- Néhányan igazi csemegének vélik ezt a kérget.
- Ha nem szeretné ezt a réteget, eltávolíthatja a spatulával a rizs feltalálása után.

## 👁 ADALÉKOK

- Ha adalékokat (mazsola, gyümölcs, mogyoró stb.) ad hozzá, csökkentse a rizs mennyiségét, hogy kompenzálja az adalékok által felszívott vizet.
- A mazsola és az aszalt gyümölcs körülbelül annyi vizet szív fel, mint a rizs, ezért ezeket tegye a rizzsel együtt a mérőpohárba.
- A mogyoró általában nem sok vizet szív fel, ezért azt a rizs kimérése után is hozzáadhatja.

---

## A FŐZŐBERENDEZÉS HASZNÁLATA PÁROLÓEDÉNYKÉNT

---

- 34 Adja hozzá a szükséges mennyiségű vizet – Alkalmazza a fent ismertetett 1. vagy 2. módszert.
- 35 Helyezze a kosarat a tál tetejére, és tegye az ételt a kosárba.
- 36 Az egyenletes párolódás érdekében vágja körülbelül egyforma darabokra az ételt.
- 37 Borsó, illetve olyan étel esetében, ami beleeshet a vízbe, tegyen egy darab alumínium fóliát a rácsra.
- 38 A fólia eltávolításakor legyen óvatos – viseljen kesztyűt és használjon műanyag csipeszt/kanalat.
- 39 Helyezze a fedelet a kosár tetejére.
- 40 Használja a főzőberendezést úgy, mintha rizst főzne.
- 41 Tartsa be a párolási időt.
- 42 Ne hagyja az ételt a készülékben a párolás befejezése után – ázott, vizes lesz.

---

## KÉSZÍTSEN JEGYZETEKET

---

- 43 Jegyezze fel az étel és a víz mennyiségét. Legközelebb már a szükséges vízmennyiséget használja és hagyja, hogy a főzőberendezés állítsa be az időt.

---

## RÖGZÍTŐCSAP

---

- 44 A rögzítőcsap akadályozza meg, hogy a főzőelem működésbe lépjen, ha a tál nincs a helyén.

---

## KÉSZ?

---

- 45 Húzza ki a készüléket az aljzatból.
- 46 Ne mozgassa a rizsfőző berendezést, benne az étellel teli tállal, mert nehéz és a kábel beakadhat valamibe.
- 47 Vegye ki a tálat a rizsfőző berendezésből, mielőtt kiürítené. Ha úgy próbálja kiüríteni, hogy a készülékben van, a tál tartalma belefolyhat a készülékbe. Ezzel kárt tesz benne.

---

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

---

- 48 Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
- ✱ Húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból, majd húzza ki a kábel másik végét a készülékből.
- 49 Mossa el a fedelet, a tálat és a rácsot meleg, mosogatószeres vízben, majd öblítse el és szárítsa meg.
- 50 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
- 51 Ne tegye a készülék egyetlen alkatrészét sem a mosogatógépbe.

## sütési idők és élelmiszerbiztonság

étel (friss)	mennyiség	idő (perc)
spárga	400g	15-18
zöldbab	200g	20
brokkoli	200g	18
kelbimbó	200g	20
káposzta (negyed)		25-30
sárgarépa (szeletelt)	200g	15-20
karfiol	200g	15
kukoricacső	2	24-35
cukkíni (szeletelt)	200g	10-12
burgonya (negyedelt)	400g	25-30
spenót	200g	5-8
csirke (filézett)	400g	6-8
halfilé	400g	8-10
halszelet	2	20-23
rák	250g	10-12
homárfarok (fagyott)		12-15
kagyló	250g	15

✳ Ne főzzön meg olyan kagylót, ami már nyitva van. A kagylót addig párolja, amíg a héja teljesen ki nem nyílik, és dobja ki azt, ami a főzés után sem nyílt ki.

52 A megadott idők egy réteg ételre vonatkoznak. A kedvenc ételei és ételkombinációi számára szükséges időt Önnek kell kitapasztalnia.

53 A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.

54 A leveles zöldségeket a lehető legkevesebb ideig főzze, hogy megőrizze zöld színüket és ropogósságukat. Ha a főzés után jeges vízbe meríti, leállítja a főzési folyamatot.

## KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.



Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Cihazı sıvıya daldırmayın; banyoda, su yakınında veya dış mekanlarda kullanmayın.
- 3 Cihaza dondurulmuş et veya tavuk koymayın – kullanmadan önce tamamen çözdürün.
- 4 Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşıncaya dek pişirin.
- 5 Tencerenin gövdesinde herhangi bir şey pişirmeye çalışmayın – sadece çıkarılabilen kasede pişirin.
- 6 Tencerenin sıcak yüzeylerine, kapağına veya kaseye dokunmayın – fırın eldiveni veya bez kullanın.
- 7 Cihazın üzerinden uzanmayın ve ellerinizi, kollarınızı, yüzünüzü, vb. çıkan buhardan uzak tutun.
- 8 En az 1 fincan suyla doldurun.
- 9 Dolum işaretininin üzerinde doldurmayın.
- 10 Buhar çıkacaktır. Cihazı perdelerin yakınına, rafların veya dolapların altına veya çıkan buhardan zarar görebilecek herhangi bir şeyin yakınına koymayın.
- 11 Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- 12 Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.
- 13 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 14 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 15 Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- 16 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 17 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.



### sadece ev içi kullanım

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Kaseyi, kapağı ve sepeti ılık sabunlu suda yıkayın, durulayın ve kurulayın.

## NASIL ÇALIŞIR

Temel olarak, kaseye yiyecek ve suyu koyun ve kaynamaya bırakın. Tencere, kaynama durumunu algılayacak ve yiyecek suyu tamamen çektğinde "sıcak tut" moduna geçecektir.

## PİŞİRME SÜRELERİ

- Pişirme sürelerini düzenlemenin iki yöntemi vardır:
  - 1) Tam olarak doğru miktarda su kullanın ve tencereyi, sıcak tutmaya otomatik olarak geçmesi için bırakın – bu, pilav pişirmek için kullanılan yöntemdir.
  - 2) Bol miktarda su kullanın, pişirme sürecini izleyin ve yiyecek piştiğinde, düğmeyi manuel olarak yukarı kaldırın. Bu, "bilinmeyenleri", diğer bir deyişle belirli olmayan miktarları, belirli olmayan sebzeleri, belirli olmayan boyutları buharda pişirmenin en kolay yoludur.
- 3 2. yöntemi kullandığınızda, notlar alın. Bir sonraki defa, tam doğru miktarda suyu kullanabilir ve tencerenin, işini kendi kendine yapmasına izin verebilirsiniz (yöntem 1).

<b>çizimler</b>	5 dolum işareti	10 ısıtma devresi
1 tutacak	6 kase	} sıcak tutma
2 kapak	7 ölçüm kabı	}} pişirme
3 hava deliği	8 spatula	11 lambalar
4 sepet	9 kilit pimi	12 kumanda

## 👁 FAZLA PİŞİRME

- 4 Fazla pişirme konusunda çok endişelenmeyin – buharda pişirme oldukça hassas bir pişirme yöntemidir ve fazladan birkaç dakika, genellikle sorun olmayacaktır.
- 5 Balığı fazla pişirmeyin – eti sertleşecek ve lezzetsiz olacaktır.

## 👁 HAZIRLAMA

- 6 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 7 Cihazı perdelerin, rafların, dolapların veya çıkan buhardan zarar görebilecek herhangi bir şeyin yakınına veya altına koymayın.
- 8 Elektrik kablosunu herhangi bir cismin üzerinden sarkmayacak ve takılma veya tökezlenmeye izin vermeyecek şekilde yönlendirin.
- 9 Kaseyi tutmak için fırın eldivenleri (veya bir bez) ve pişirme sonrasında üzerine koymak için ısıya dayanıklı bir mat veya yemek tabağı kullanın.
- 10 Kaseyi tencerenin içine yerleştirin.

## 👁 PİRİNCİ YIKAMA

- 11 Bazı kişiler, besin değerleri suyla gidebileceğinden, pirinci yıkamamanız gerektiğini söyler.
- 12 Bazı kişiler, fazla nişasta, pirinç tozu ve kepeği giderdiğinden, pirinci yıkamanız gerektiğini söyler.
- 13 Pirinçlerin birbirine yapışmasını isteyeceğiniz pirinç köftesi veya suşi yapıyorsanız, pirinci yıkamamanız daha doğru olacaktır.
- 14 Kolayca ayrılabilir taneli, gevşek bir pilav istiyorsanız, yıkamanız faydalı olabilir.

## 👁 DOLDURMA

- 15 Kaseyi, gereken miktarda pirinçle doldurun.
- 16 Gerekli miktarda suyu ilave edin – genel olarak, 1 fincan pirinç için 1 fincan su kullanın.
- 17 Dolum işaretinin üzerinde doldurmayın.

## 👁 PİŞİRME

- 18 Kasenin tabanının ısıtma devreleri ile tam temas etmesini sağlamak için, kaseyi her iki yönde bir çeyrek tur kadar döndürün.
- 19 Kapağı kaseyi üzerine kapatın.
- 20 Fişi prize takın. } lambası yanacaktır.
- 21 Kumandayı }} işaretine getirin. } lambası sönecektir.
- 22 Pilav piştiğinde, kumanda } işaretine gelecek, }} lambası sönecek ve } lambası yanacaktır.
- 23 Pilavın yaklaşık 10 dakika demlenmesine izin verin, sonra tencerenin fişini prizden çekin.
- 24 Fırın eldivenlerini giyin.
- 25 Kapağı kaldırdığınızda buhar ve sıcak hava çıkacaktır. Buharı kendinizden uzaklaştırmak için, kapağı hafifçe eğimli tutun.
- 26 Kaseyi yukarı kaldırarak çıkarın ve ısıya dayanıklı bir mat veya yemek tabağının üzerine koyun.
- 27 Pilavı çevirmek ve karıştırmak ve tüm buharın çıkmasını sağlamak için spatulayı kullanın.
- 28 Bazen, kase ile temas eden pirinçler bir kabuk tabakası oluşturabilir.
- 29 Bazı kişiler bu kabuk tabakasını, pilava değer katan bir özellik şeklinde dikkate alarak tercih edebilir.
- 30 Bunu tercih etmiyorsanız, pilavı servis yaptıktan sonra bu kabuk tabakasını bir spatula ile temizleyebilirsiniz.

---

## EK MALZEMELER

- 31 Herhangi bir ek malzeme ilave edecekseniz (kuru üzüm, meyve, ceviz-fındık, vb.), emecekleri su miktarını telafi etmek için pirinç miktarını azaltmalısınız.
- 32 Kuru üzüm ve kurutulmuş meyveler pirinç kadar su emecektir, bu nedenle onları da pirinçle birlikte ölçme kabına koyun.
- 33 Ceviz-fındık türü kuruyemişler genelde çok su emmediklerinden, onları pirinci ölçtükten sonra normal şekilde ekleyebilirsiniz.

---

## TENCEREYİ BİR BUHAR MAKİNESİ OLARAK KULLANMA

- 34 Gereken miktarda su ilave edin – Yukarıda açıklanan 1. veya 2. yöntemi kullanın.
- 35 Sepeti kaseenin üzerine yerleştirin ve yiyecekleri sepetin içine koyun.
- 36 Yiyeceğin eşit oranda pişmesi için, tüm yiyecek parçalarını aşağı yukarı aynı boyutta kesin.
- 37 Taze fasulye, bezelye gibi kırılabilir veya suya dağılabilir yiyecekleri alüminyum folyoyla sararak paketleyin.
- 38 Paketi çıkarırken dikkatli olun – fırın eldivenleri giyin ve plastik maşa/kaşık kullanın.
- 39 Kapağı sepetin üzerine kapatın.
- 40 Tencereyi, aynen pilav pişirirken yaptığınız gibi çalıştırın.
- 41 Buharda pişme sürelerini takip edin.
- 42 Buharla pişirme sonrasında tencerede yiyecek bırakmayın – yiyecekler sulu olacaktır.

---

## NOTLAR ALIN

- 43 Yiyeceğin türünü ve miktarını ve su miktarını not edin. Bir sonraki pişirmenizde, su miktarını ayarlayın ve süreyi ayarlama işini tencereye bırakın.

---

## KİLİT PİMİ

- 44 Kilit pimi, ısıtma devrelerinin, kase yerine oturmadığı takdirde çalışmasını önleyecektir.

---

## BİTTİ Mİ?

- 45 Cihazın fişini prizden çekin.
- 46 Pilav tenceresini, içinde dolu kase varken hareket ettirmeyin. Ağır olabilir ve kablosu, hareketiniz sırasında herhangi bir yere takılabilir.
- 47 Kaseyi pilav tenceresinden boşaltmadan çıkarın. Eğer kaseyi, pilav tenceresinin içindeyken boşaltmaya çalışırsanız, pilav tenceresinin içine yiyecek parçaları düşürebilirsiniz. Bu, ona zarar verecektir.

---

## TEMİZLİK VE BAKIM

- 48 Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
- ★ Fişi prizden çekin, sonra konnektörü cihazın üzerindeki güç girişinden çıkarın.
- 49 Kapağı, kaseyi ve rafı ılık sabunlu suda yıkayın, durulayın ve kurulayın.
- 50 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
- 51 Cihazın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.



## pişirme süreleri ve gıda emniyeti

yiyecek (taze)	miktar	süre (dakika)
kuşkonmaz	400g	15-18
taze fasulye	200g	20
brokoli	200g	18
brüksel lahanası	200g	20
lahana (dörde bölünmüş)		25-30
havuç (dilimlenmiş)	200g	15-20
karnabahar	200g	15
mısır koçanları	2	24-35
kabak (dilimlenmiş)	200g	10-12
patates (dörde bölünmüş)	400g	25-30
ispanak	200g	5-8
tavuk (kemiksiz)	400g	6-8
balık fileto	400g	8-10
balık bifteği	2	20-23
karides	250g	10-12
istakoz bacağı (dondurulmuş)		12-15
midye	250g	15

- ✳ Pişirmeden önce açık durumda olan midyeleri kullanmayın. Kabuklar tamamen açılana dek buharda pişirin ve pişirdikten sonra açılmayanları atın.
- 52 Bu süreler, tek tabaka yiyecek için geçerlidir. En sevdiğiniz yiyeceklere ve yiyecek kombinasyonlarına uygun süreleri, deneyerek bulmalısınız.
- 53 Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşıncaya dek pişirin.
- 54 Lifli sebzeleri, yeşil ve diri kalmaları için mümkün olduğunca az pişirmelisiniz. Bunları buzlu suya daldırmak, pişirme sürecini durduracaktır.

## ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.



Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır  
Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :  
Ürünü düşürmeyiniz  
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız  
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

## **PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
- 3 Nu puneți carnea sau puiul congelat în aparatul de gătit cu aburi – decongețați complet înainte de utilizare.
- 4 Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- 5 Nu încercați să gătiți alimente în unitatea principală a aparatului de gătit - folosiți pentru aceasta doar vasul detașabil.
- 6 Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului de gătit, capacului sau vasului – folosiți mănuși de bucătărie sau un prosop.
- 7 Nu vă aplecați deasupra aparatului și feriți mâinile, brațele, fața etc. de aburul care iese din vas.
- 8 Umpleți cu cel puțin o ceașcă de apă.
- 9 Nu depășiți semnul de umplere.
- 10 Va scăpa abur. Nu așezați aparatul lângă perdele, sub etajere sau dulapuri sau lângă orice obiect ce ar putea fi deteriorat de aburul care scapă.
- 11 Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- 12 Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.
- 13 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 14 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 15 Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.
- 16 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 17 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.



**exclusiv pentru uz casnic**

## **ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

Spălați vasul, capacul și coșul cu apă caldă și detergent, clătiți-le și uscați-le.

## **CUM FUNCȚIONEAZĂ**

În general, introduceți alimentele și apa în vas și le lăsați să fiarbă până scade apa. Aparatul de gătit detectează momentul în care nu mai este apă și se comută pe modul de „păstrarea alimentelor calde”.

## **TIMPI DE PREPARARE**

- Există două metode de reglare a timpilor de preparare:
  - 1) Folosiți exact cantitatea corectă de apă și lăsați aparatul de gătit să se comute automat pe cald – aceasta este metoda folosită pentru gătirea orezului.
  - 2) Folosiți multă apă, supravegheați procesul de preparare și comutați manual butonul în sus atunci când alimentele sunt gata. Aceasta este cea mai simplă modalitate de a prepara la abur „necunoscutele” - cantități necunoscute, legume necunoscute, mărimi necunoscute.
- 3 Când folosiți metoda 2, observați procesul. Data viitoare puteți folosi cantitatea corectă de apă și puteți lăsa aparatul să-și facă singur treaba (metoda 1).

<b>schite</b>	5 semn de umplere	10 element
1 buton	6 vas	} cald
2 capac	7 măsură	}}} gătire
3 ventilator	8 spatulă	11 becuri
4 coș	9 piston	12 comanda de control

### **DACĂ LĂSAȚI PEA MULT PE FOC**

- 4 Nu vă îngrijorați prea mult dacă o faceți – gătitura la abur este o metodă destul de delicată și câteva minute în plus nu vor conta.
- 5 Nu lăsați prea mult pe foc peștele - se va întări și va avea gust de carton.

### **PREPARARE**

- 6 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- 7 Nu folosiți aparatul lângă sau sub perdele, etajere, dulapuri sau orice alt obiect ce ar putea fi deteriorat de aburul care iese.
- 8 Așezați cablul în așa fel încât să nu atârne, ca să nu poată fi prins sau agățat.
- 9 Țineți la îndemână mănuși de bucătărie (sau un prosop) și o rogojină termorezistentă sau o farfurie întinsă pentru a așeza vasul pe ea după preparare.
- 10 Introduceți vasul în aparatul de gătit.

### **SPĂLAREA OREZULUI**

- 11 Unele persoane sunt de părere că orezul nu trebuie spălat, deoarece se vor pierde substanțele nutritive din acesta.
- 12 Altele sunt de părere că orezul trebuie spălat, pentru a îndepărta amidonul în exces, pudra de orez și tărâțele.
- 13 Dacă preparați chiftele de orez sau sushi, în care orezul trebuie să nu se împrăștie, e recomandabil să nu-l spălați.
- 14 Dacă doriți ca orezul să iasă mai rar, cu boabele separate, spălatul orezului poate fi de ajutor.

### **UMPLERE**

- 15 Umpleți vasul cu cantitatea de orez necesară.
- 16 Adăugați cantitatea necesară de apă – în general, folosiți 1 ceașcă de apă pentru fiecare ceașcă de orez.
- 17 Nu depășiți semnul de umplere.

### **PREPARAREA**

- 18 Rotiți vasul un sfert de rotație în fiecare direcție, pentru a vă asigura că fundul vasului face contact corect cu elementul.
- 19 Puneți capacul pe vas.
- 20 Băgați întrerupătorul în priză. Becul } se va aprinde.
- 21 Comutați comanda de control pe }}}. Becul } se va stinge.
- 22 Când orezul este gata, comanda de control se va comuta pe }, becul }}} se va stinge, iar becul } se va aprinde.
- 23 Lăsați orezul să se odihnească aproximativ 10 minute, apoi scoateți aparatul de gătit din priză.
- 24 Puneți-vă mănușile de bucătărie.
- 25 Când capacul va fi ridicat, din vas va ieși abur și aer fierbinte. Înclinați-l ușor pentru a îndrepta aburul în direcția opusă dvs.
- 26 Ridicați vasul și așezați-l pe o rogojină termorezistentă sau pe o farfurie întinsă.
- 27 Folosiți spatula pentru a întoarce și amesteca orezul, pentru a permite pătrunderea aburului.
- 28 Uneori, stratul de orez care intră în contact cu vasul va forma o crustă.
- 29 Unele persoane o consideră delicioasă.
- 30 Dacă nu vă place, puteți să o îndepărtați cu spatula, după ce ați servit orezul.

---

## **INGREDIENTE SUPLIMENTARE**

---

- 31 Dacă adăugați alte ingrediente (struguri, fructe, nuci etc.), trebuie să reduceți cantitatea de orez pentru a compensa cantitatea de apă pe care acestea le vor absorbi.
  - 32 Strugurii și fructele uscate vor absorbi la fel de multă apă ca și orezul, prin urmare puneți-le în măsură împreună cu orezul.
  - 33 În general, nucile u vor absorbi multă apă, ala că le puteți adăuga în mod normal după ce ați măsurat orezul.
- 

## **FOLOSIREA APARATULUI DE GĂTIT PENTRU PREPARAREA CU ABURI**

---

- 34 Adăugați cantitatea necesară de apă – Folosiți metoda 1 sau 2 de mai sus.
  - 35 Așezați coșul peste vas și puneți mâncarea în coș.
  - 36 Pentru o gătire uniformă, tăiați alimentele în bucăți cam de aceeași mărime.
  - 37 Pentru mazăre, sau orice aliment care se desface sau cade în apă, înfășurați coșul cu folie din aluminiu
  - 38 Fiți atenți când îndepărtați folia – folosiți mănuși de bucătărie și clești/linguri de plastic.
  - 39 Puneți capacul peste coș.
  - 40 Operați aparatul de gătit în același mod în care o faceți când gătiți orez.
  - 41 Respectați timpii de preparare la abur.
  - 42 Nu lăsați alimentele în aparat după ce ați gătit cu abur – se vor umezi.
- 

## **LUAȚI NOTIȚE**

---

- 43 Notați tipul și cantitatea de alimente și cantitatea de apă. Data viitoare, ajustați cantitatea de apă și lăsați aparatul de gătit să meargă singur.
- 

## **PISTONUL**

---

- 44 Pistonul va preveni operarea elementului dacă vasul nu este bine fixat.
- 

## **GATA?**

---

- 45 Scoateți aparatul din priză.
  - 46 Nu mutați aparatul de gătit orez dacă are vasul în interior. Va fi greu, iar cablul se poate agăța de vreun obiect în timp ce-l mutați.
  - 47 Scoateți vasul din aparatul de gătit înainte de a-l goli. Dacă încercați să scoateți mâncarea din vas în timp ce acesta este încă în aparat, s-ar putea ca conținutul să cadă în aparat. Acest lucru îl va deteriora.
- 

## **ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE**

---

- 48 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
- \* Scoateți întrerupătorul din priză, apoi scoateți conectorul din mufa de alimentare a aparatului.
- 49 Spălați capacul, vasul și coșul cu apă caldă și detergent, clătiți-le și uscați-le.
- 50 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
- 51 Nu spălați nicio componentă a aparatului la mașina de spălat vase.

## timi de gătire și siguranța alimentelor

alimente (proaspete)	cantitate	timp (minute)
asparagus	400g	15-18
fasole verde	200g	20
broccoli	200g	18
varză de Bruxelles	200g	20
varză (sferturi)		25-30
morcovi (felii)	200g	15-20
conopidă	200g	15
coceni de porumb	2	24-35
dovlecei (felii)	200g	10-12
cartofi (tăiați în patru)	400g	25-30
spanac	200g	5-8
pui (dezosat)	400g	6-8
file de pește	400g	8-10
friptură de pește	2	20-23
creveți	250g	10-12
coadă de homar (înghețată)		12-15
midii	250g	15

✳ Nu folosiți midii care au fost deschise înainte de gătire. Lăsați-le în aparatul de gătit cu aburi până când scoicile se deschid complet și aruncați-le pe cele care nu s-au deschis după ce le-ați gătit.

52 Acești timpi sunt pentru un singur strat de alimente. Va trebuie să exersați pentru a descoperi durata potrivită pentru alimentele dvs. și combinațiile de alimente favorite.

53 Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.

54 Vă recomandăm să gătiți legumele cu frunze cât mai puțin, pentru a le păstra verzi și crocante. Dacă le introduceți în apă cu gheață, se va întrerupe procesul de preparare.

---

### **PROTEJAREA MEDIULUI**


Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.



Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито. 
- 3 Не слагайте замразено месо или птиче месо в уреда – размразете напълно преди употреба.
- 4 Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- 5 Не се опитвайте да готвите нищо в тялото на съда за готвене - гответе само в подвижната купа.
- 6 Не докосвайте горещата повърхност на съда за готвене, капака или купата – използвайте ръкавици за фурна или кърпа.
- 7 Не посягайте към уреда и пазете дланите, ръцете, лицето и др. от излизащата пара.
- 8 Напълнете с поне 1 чаша вода.
- 9 Не превишавайте обозначението за пълнене.
- 10 Парата излиза. Не слагайте уреда в близост до завеси, под рафтове или шкафове или близо до нещо, което може да бъде повредено от излизащата пара.
- 11 Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- 12 Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
- 13 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- 14 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 13 Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.
- 14 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 17 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

### само за домашна употреба

## ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Измийте уреда, капака и коша с топла сапунена вода, изплакнете и подсушете.

## КАК ДЕЙСТВА

По същество, слагате храна и вода в уреда и ги оставяте да се готвят, докато изври водата. Съда за готвене долавя, когато водата е извряла и превключва на режим "поддържане на храната топла".

## ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

- Има два метода за регулиране на времето за готвене:
  - 1) Използвайте точното количество вода и оставете съда за готвене автоматично да превключи на режим за поддържане на храната топла – този метод се използва за готвене на ориз.
  - 2) Използвайте голямо количество вода, наблюдавайте процеса на готвене и превключете ръчно, когато храната е готова. Това е най-лесният начин за готвене на пара на "неясните", неясно количество, неясни зеленчуци, неясни размери.

<b>илюстрации</b>	5 обозначение за пълнене	10 елемент
1 копче	6 купа	} замяване
2 капак	7 мерителна чаша	}}} готвене
3 отвор	8 лъжица	11 лампички
4 кош	9 бутало	12 контролер

3 Водете си записки, когато готвите по метод 2. Следващият път ще можете да използвате точното количество вода и да оставите съда за готвене сам да си свърши работата (метод 1).

## ПРЕГАРЯНЕ

4 Не се тревожете за прегаряне – готвенето на пара е сравнително нежен начин за готвене и няколко минути повече не са от значение.

5 Не прегаряйте рибата – ще стане твърда като гума и ще има вкус на картон.

## ПОДГОТОВКА

6 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.

7 Не използвайте уреда в близост или под завеси, рафтове, шкафове или нещо друго, което може да бъде повредено от излизащата пара.

8 Разположете кабела така, че да не виси и да няма опасност от заплитане или препъване в него.

9 Дръжте под ръка ръкавици за фурна (или кърпа), подложка или чиния, за да сложите купата след готвене.

10 Поставете купата в съда за готвене.

## ИЗМИВАНЕ НА ОРИЗ

11 Някои хора казват, че оризът не се мие, тъй като изчезват хранителните вещества.

12 Други хора казват, че оризът се мие, тъй като това премахва излишното нишесте, оризовия прах и триците.

13 Ако правите оризови топки или суши, за което е необходимо оризът да залепне, тогава той не се мие.

14 Ако искате ориз със зърна, които се отделят лесно, тогава измиването ще помогне.

## ПЪЛНЕНЕ

15 Напълнете купата с необходимото количество ориз.

16 Добавете необходимото количество вода - обикновено се слага 1 чаша вода за 1 чаша ориз.

17 Не превишавайте обозначението за пълнене.

## ГОТВЕНЕ

18 Осигурете на купата еднакво разстояние от всички страни, за по-добър контакт с елемента.

19 Поставете капака на купата.

20 Включете щепсела в захранващия контакт. Лампичката } ще светне.

21 Преместете контролера до }}}. Лампичката } ще изгасне.

22 Когато оризът е сварен, контролерът ще се премести до }, лампичката }}} ще изгасне, а лампичката } ще светне.

23 Оставете оризът за около 10 мин., след което изключете уреда от електрозахранването.

24 Сложете ръкавици за фурна.

25 Когато вдигнете капака, ще излязат пара и горещ въздух. Наклонете го леко, за да насочите потока далеч от вас.

26 Извадете купата и я поставете върху подложка или чиния.

27 Използвайте лъжица, за да обърнете и смесите ориза, за да може да излезе парата.

28 Понякога тази част от ориза, която е в контакт с купата образува коричка.

29 Някои хора обичат коричката.

30 Ако не я искате, след сервиране на ориза я премахнете с лъжица

---

## ДОПЪЛНИТЕЛНИ СЪСТАВКИ

31 Ако добавите съставки (стафиди, плодове, ядки и др.), трябва да намалите количеството ориз, за да компенсирате количеството вода, което те ще поемат.

32 Стафидите и сушените плодове поемат толкова вода, колкото и ориза, затова ги сложете в мерителната чаша, заедно с ориза.

33 Като цяло ядките не поемат много вода, затова ги добавяйте след като премерите ориза.

---

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪДА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

34 Добавете необходимото количество вода – Използвайте гореспоменатите метод 1 и ли 2.

35 Поставете коша върху горната част на купата и сложете храната в него.

36 За равномерно готвене, нарежете храната на приблизително еднакви парчета.

37 Ако готвите грах или нещо друго, което може да се разпилее и да падне във водата, обвийте в алуминиево фолио.

38 Внимавайте, когато премахвате фолиото – сложете ръкавици за фурна и използвайте пластмасови щипки/лъжици.

39 Сложете капака върху коша.

40 Използвайте съда за готвене по същия начин, както когато готвите ориз.

41 Спазвайте времето за готвене на пара.

42 Не оставяйте храна в съда след готвене на пара - ще стане лепкава.

---

## ВОДЕТЕ СИ БЕЛЕЖКИ

43 Запишете си вида и количеството храна и вода. Следващият път използвайте точното количество вода и задайте времето за готвене.

---

## БУТАЛО

44 Буталото не позволява на елемента да работи, освен ако купата не е поставена правилно.

---

## ГОТОВО?

45 Изключете уреда от захранването.

46 Не местете съда за готвене на ориз, ако купата вътре в него в пълна. Той тежи и кабелът може да се закачи някъде, докато се движите.

47 Извадете купата от съда за готвене на ориз преди да я изпразните. Ако се опитате да извадите храната от купата, докато е в съда, можете да изсипете съдържанието в съда. Това ще го повреди.

---

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

48 Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.

★ Извадете щепсела от контакта, след това извадете конектора от входа за електричество на уреда.

49 Измийте капака, купата и решетката с топла сапунена вода, изплакнете и подсушете.

50 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.

51 Не поставяйте която и да е част от уреда в миялна машина.



## време за готвене и безопасност на храните

храна (прясна)	количество	време (минути)
аспержи	400g	15-18
грах	200g	20
броколи	200g	18
брюкселско зеле	200g	20
зелка (четвърт)		25-30
моркови ( на кръгчета)	200g	15-20
цветно зеле	200g	15
царевица (кочан)	2	24-35
тиквички ( на кръгчета)	200g	10-12
картофи (на кубчета)	400g	25-30
спанак	200g	5-8
пиле (обезкостено)	400g	6-8
рибешко филе	400g	8-10
риба на парче	2	20-23
скарриди	250g	10-12
опашка на омар (замразена)		12-15
миди	250g	15

- ✳ Не използвайте миди, които са отворени преди готвене. Гответе на пара, докато се отворят напълно и изхвърлете тези, които не са се отворили.
- 52 Това са видовете времетраене за единични пластове храна. Ще трябва да експериментирате, за да откриете подходящото време за любимите ви ястия и хранителни комбинации.
- 53 Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- 54 Листните зеленчуци трябва да се готвят възможно най-малко, за да се запазят зелени и хрупкави. Ако си изсипете във ледена вода, ще спрете процеса на готвене.



### ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.



## أوقات الطهي وسلامة الطعام

الوقت (بالدقيقة)	الكمية	الطعام (طازج)
400g	18-15	نبات الهليون
200g	20	الفاصوليا الخضراء
200g	18	البروكلي
200g	20	كرنب بروكسيل
	30-25	الملفوف (ربع)
200g	20-15	الجزر (شرائح)
200g	15	القرنبيط
2	35-24	كيزان الذرة
200g	12-10	الكوسة (شرائح)
400g	30-25	البطاطس (أرباع)
200g	8-5	السبانخ
400g	8-6	الدجاج (بدون عظم)
400g	10-8	السماك الفيليه
2	23-20	شرائح السمك
250g	12-10	القرديس
	15-12	ذيل الكركند (مجمد)
250g	15	بلح البحر

★ لا تستخدم بلح البحر المفتوح قبل الطهي. قم بالتبخير إلى أن تفتح القشور تماما وتجاهل أي قشور غير مفتوحة بعد الطهي.

53 هذه الأوقات لطعام الطبقة الواحدة. وستحتاج إلى التجربة لمعرفة الأوقات التي تناسب أطعمتك المفضلة وتشكيلات الطعام.

54 قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.

55 يجب طهي الخضروات الورقية أقل قدر ممكن لإبقائها خضراء وعضنه. وسوف يوقف وضعها في ماء مثلج عملية الطبخ.

### رموز للتدوير / إعادة الاستخدام



من أجل تفادي مشاكل بيئية وخاصة بالصحة بالنظر للمواد المضرّة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، فلأن الأجهزة التي تحمل هذا الرمز يجب ايداعها فقط في مستودعات التدوير وإعادة الاستخدام.

- 26 ارفع الوعاء وضعه على حصى مقاومة للحرارة أو لوحة عشاء.
- 27 استخدم ملعقة لتقليب واخلط الأرز للسماح بخروج جميع بخار.
- 28 في بعض الأحيان تكون طبقة الأرز الملامسة للوعاء قشرة.
- 29 يعتبر بعض الناس القشرة طعاما.
- 30 وإذا كنت لا تريدها، يمكنك إزالتها بالملعقة بعد تقديم الأرز.

### 👁 المكونات الإضافية

- 31 إذا قمت بإضافة أي مكونات إضافية (زبيب وفواكه ومكسرات، الخ)، يجب تقليل كمية الأرز لتعويض كمية الماء التي ستمتص.
- 32 وسوف يمتص الزبيب والفواكه المجففة كميات كبيرة من الماء كالأرز ولذلك ضعه في كوب قياس مع الأرز.
- 33 عموما لن تمتص المكسرات كميات كبيرة من الماء ولذلك يمكنك عادة إضافتها بعد الأرز المقاس.

### 👁 استخدام جهاز الطبخ كقدر بخاري

- 34 أضف كمية الماء المطلوبة.
- 35 استخدم الطريقة 1 أو 2 أعلاه.
- 36 ضع السلة فوق الوعاء وضع الطعام في السلة.
- 37 للطبخ المنتظم، اقطع كل قطعة من الطعام بنفس الحجم تقريبا.
- 38 للبخار أو أي شيء يتكسر أو يسقط في الماء، قم بلفه برفائق الألومنيوم
- 39 توخي الحذر عند إخراج الرزمة - قم بارتداء قفازات جهاز الطبخ واستخدم ملاعق بلاستيكية بملاقط.
- 40 ضع الغطاء فوق السلة.
- 41 قم بتشغيل جهاز الطبخ بنفس الطريقة عند طبخ الأرز.
- 42 اتبع مرات التبخير.
- 43 لا تترك الطعام في جهاز الطبخ بعد التبخير - فسوف يتشبع بالبخار.

### 👁 قم بتدوين الملاحظات

- 44 لاحظ نوع وكمية الطعام وكمية الماء. وفي المرة التالية، قم بضبط كمية الماء ودع جهاز الطبخ يراعى التوقيت.

### 👁 الكباس

- 45 سيمنع الكباس عمل العنصر ما لم يكن الوعاء في مكانه.

### 👁 هل انتهيت؟

- 46 افصل الجهاز.
- 47 لا تحرك جهاز طبخ الأرز بالوعاء الممتلئ بداخله. فسوف يكون ثقيلًا وقد يشتبك الكبل بأي شيء وأنت تتحرك.
- 48 أخرج الوعاء من جهاز طبخ الأرز قبل تفرغته. وإذا حاولت إخراج الطعام من الوعاء أثناء وجوده في جهاز طبخ الأرز، فقد تنسكب المحتويات في جهاز طبخ الأرز. وهذا سيعرضه للتلف.

### 👁 محاذير وصيانة

- 49 افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
- ✳️ أخرج المقبس من مقبس الطاقة ثم أخرج الموصل من مدخل الطاقة على الجهاز.
- 50 اغسل الغطاء والوعاء والحامل في ماء دافئ بصابون واشطف وجفف.
- 51 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
- 52 لا تضع أي جزء من الجهاز في غسالة صحون.

## ④ أوقات الطبخ

• هناك طريقتان لتنظيم أوقات الطبخ:

- 1) استخدم كمية الماء الصحيحة بالضبط واطرِك جهاز الطبخ يتحول إلى الدفء تلقائيا - وهذه هي الطريقة المستخدمة لطهي الأرز.
- 2) استخدم الكثير من الماء وراقب عملية الطهي وحرك المفتاح لأعلى يدويا عندما يتم طبخ الطعام. وهذه هي أسهل طريقة لتبخير "اطعمة غير معروفة" وكميات غير معروفة وخضراوات غير معروفة وأحجام غير معروفة.
- 3) عند استخدام الطريقة 2، قم بتدوين الملاحظات. ويمكنك في المرة التالية استخدام كمية الماء الصحيحة وترك جهاز الطبخ يقوم بهذا العمل من تلقاء نفسه (الطريقة 1).

## ⑤ الطبخ الزائد

- 4) لا تقلق كثيرا بخصوص الطبخ الزائد - التبخير طريقة لطيفة نسبيا للطبخ وعموما لا تؤثر بضغ دقات إضافية.
- 5) لا تقم بطهي الأسماك أكثر من اللازم - فسوف تكون كمضغه مطاط وطعمها مثل الورق المقوى.

## ⑥ التحضير

- 6) ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- 7) فلا تضع الجهاز بالقرب من الستائر أو تحت الأرفف أو الخزائن أو بالقرب من أي شيء يمكن أن يتعرض للتلف من جراء خروج البخار.
- 8) ضع السلك بصورة لا يكون فيها معلقا لمنع التعثر به أو تشبكه.
- 9) استخدم قفازات جهاز الطبخ (أو قطعة قماش) للتناول وحصيرة مقاومة للحرارة أو لوحة عشاء لوضع الوعاء بعد الطبخ.
- 10) ضع الوعاء داخل جهاز الطبخ.

## ⑦ غسل الأرز

- 11) يقول بعض الناس أنه يجب عدم غسل الأرز لأنه يغسل بعيدا عن المواد الغذائية.
- 12) ويقول بعض الناس أنه يجب غسل الأرز لأن ذلك يزيل النشا الزائد ومسحوق الأرز وأي نخالة سائبة.
- 13) إذا كنت تصنع كرات أرز أو سوشي، حيث تريد أن يلتصق الأرز معا، فليس من المنطقي عدم غسله عندئذ.
- 14) وإذا كنت تريد الأرز سائبا مع فصل الحبوب بسهولة فقد يساعد الغسيل عندئذ.

## ⑧ الملع

- 15) املا الوعاء بكمية الأرز المطلوبة.
- 16) أضف الكمية المطلوبة من الماء - وبشكل عام، استخدم 1 كوب من الماء لكل كوب من الأرز.
- 17) لا تملأ بعد علامة max

## ⑨ الطبخ

- 18) أدر الوعاء ربع لفة في كل اتجاه لضمان تلامس أسفل الوعاء جيدا مع العنصر.
- 19) ضع الغطاء على الوعاء.
- 20) أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي. سوف تضئ اللمبة.)
- 21) انقل أداة التحكم إلى **|||** سوف تنطفئ اللمبة.)
- 22) عند طبخ الأرز، سوف تنتقل أداة التحكم إلى **(** وسوف تنطفئ اللمبة **|||** وسوف تضئ اللمبة.)
- 23) اترك بقية الأرز حوالي 10 دقائق ثم افصل جهاز الطبخ.
- 24) قم بارتداء قفازات جهاز الطبخ.
- 25) سوف يخرج البخار والهواء الساخن عند رفع الغطاء. فقم بإمالة قليلا لتوجيه البخار بعيدا عنك.

الرسومات	5 علامة الملاء (max)	10 العنصر
1 مقبض	6 وعاء	طبخ
2 الغطاء	7 ملعقة صيدلي	تدفئة
3 فتحة	8 كوب قياس	11 لمبات
4 سلة	9 الكباس	12 أداة التحكم

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

### اجراءات امان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الامان الاساسية التالية:

1 لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل شخص بالغ ومسؤول. استخدم الجهاز ثم احفظه بعيدا عن متناول الأطفال.



2 لا تعمر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمام أو قرب الماء أو في الخارج.

3 لا تضع اللحوم المجمدة أو الدواجن في الجهاز - قم بتذويبها تماما قبل الاستخدام.

4 قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.

5 لا تحاول طهي أي شيء في جسم جهاز الطبخ - اطبخ فقط في وعاء قابل للنقل.

6 لا تلمس الأسطح الساخنة للفرن أو الغطاء أو الوعاء - استخدم قفازات جهاز الطبخ أو قطعة قماش.

7 لا تقترب من أعلى الجهاز وحافظ على اليدين والذراعين والوجه وما إلى ذلك خالية من البخار المتسرب.

8 املا بما لا يقل عن كوب من الماء ولكن ليس فوق علامة max

9 سوف يخرج البخار. فلا تضع الجهاز بالقرب من الستائر أو تحت الأرفف أو الخزائن أو بالقرب من أي شيء يمكن أن يتعرض للتلف من جراء خروج البخار.

10 لا تغطي الجهاز أو تضع أي شيء فوقه.

11 افصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.

12 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.

13 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.

14 لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.

15 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

16 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

### للاستعمال المنزلي فقط

### قبل الاستعمال للمرة الأولى

اغسل الوعاء والغطاء والسلة في ماء صابوني دافئ واشطف وجفف.

### كيف يعمل

في البدء، تضع الطعام والماء في الوعاء وتتركه ليغلي حتى يجف. ويكتشف جهاز الطبخ حالة الغليان- الجفاف ويتحول إلى وضع "الحفاظ على الدفء".





