

**LR7703**  
**FOOD STEAMER**  
**ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ**  
**ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ**



***Dear Buyer!***

***We congratulate you on having bought the appliance under the trade name «Laretti».***

***We are sure that our appliances will become faithful and reliable assistants in your housekeeping.***

***Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.***

**CONTENTS**

- TECHNICAL DATA..... 5
- SET..... 5
- FEATURES..... 5
- IMPORTANT SAFEGUARDS..... 6
- DESCRIPTION.....10
- BEFORE FIRST USE .....12
- OPERATION.....13
- USING THE STEAMER BASKETS ...18
- COOKING TIPS .....19
- CARE AND CLEANING .....22

**TECHNICAL DATA**

Power supply	1200 W
Rated voltage	220-230 V
Rated frequency	50 Hz
Rated current	5,4 A
Capacity	12 L (3x4 L)
Rice bowl	1.2 L

**SET**

Food steamer	1
Rice bowl	1
Recipe book	1
Instruction manual	1
Warranty book	1
Package	1

**FEATURES**

- Super fast steam ejecting
- Separates taste and smell of foods in every layer
- Electronic control
- LCD display
- Auto switch-off if insufficient water quantity
- Keep warm function
- Water filling during operation
- Water gauge
- All non-electric parts are dishwasher safe
- Boil-dry protection

## IMPORTANT SAFEGUARDS

*Please read the instructions carefully and completely before using the appliance.*

- Carefully read all instructions before operating the appliance and retain for future reference.
- To eliminate a potential choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted over the pins of the power plug when unpacking appliance for the first time.
- **Do not** place the food steamer near the edge of a table, counter or bench top during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water.
- **Do not** place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- **Do not** place any part of the food steamer in a gas, electric or microwave oven or on a hot gas or electric burner.
- Place the unit at least 30cm away from walls, curtains and other heat or steam sensitive materials.
- **Do not** use food steamer on metal surfaces, for example, a sink drain board.
- Always ensure the food steamer is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this manual.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- **Do not** put any food or liquid other than water into the water reservoir in the steamer base. Only the steam baskets and rice cooking bowl are designed to cook food.
- **Do not** leave the appliance unattended when in use.
- **Do not** move the food steamer during operation.
- **Do not** touch hot surfaces. Use the handles to remove the lid, steamer baskets and rice cooking bowl. Take care to avoid any steam escaping from the steam outlet holes on the

## IMPORTANT SAFEGUARDS

steamer lid. Use dry oven mitts to protect hands.

- Always lift the lid so that the steam will divert away from you. Carefully lift and remove the steamer baskets and rice cooking bowl by the handles to avoid scalding from escaping steam. Use dry oven mitts to protect hands.

- Always ensure the food steamer's power plug is removed from the power outlet before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use and before cleaning or storing. Allow the steamer base and removable drip tray to cool before disassembling for cleaning and discarding liquid.

- To disconnect, turn Timer knob to «0» position and remove plug from wall outlet. Always unplug the unit after use and allow to cool.

- **Do not** use harsh abrasives or caustic cleaners when cleaning this appliance.

- Keep the appliance clean. Follow the care and cleaning instructions provided in this manual.

- Fully unwind the cord before use. **Do not** let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become tangled.

- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, plug or food steamer base in water or any other liquid.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved

- Children shall not play with the appliance

- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

- This appliance is intended for household use only. **Do not** use this appliance for anything other than its intended use. **Do not** use in moving vehicles or boats. **Do not** use it in a commercial or industrial environment. **Do not** use outdoors.

- It is recommended to regularly inspect the appliance. **Do not** use the appliance if

## IMPORTANT SAFEGUARDS

power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- **Do not** attempt to dismantle the steamer base or power cord. No user serviceable parts inside it. In the event of a malfunction, contact your local qualified service technician for advice.

### **CAUTION!**

- *This appliance must be earthed. Only connect it to a suitable earthed AC 230V~50Hz mains socket.*
- **Do not** operate the food steamer on an inclined surface. **Do not** move the food steamer while it is operating.
- **Do not** overfill. The water level must not exceed the maximum water level mark. Beware of steam coming from the appliance or lid especially during refilling.
- *After cooking, please avoid contact with the steam coming from the lid, baskets or spout and avoid touching the external enclosure.*
- *When removing the lid or lifting of the steaming baskets, beware of escaping steam and hot water: danger of scalding!*
- **Do not** touch hot surfaces. Use handles or knobs. Wear oven mitts when handling parts the appliance. Allow it to cool before cleaning.

Beware of steam and scalding!

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Save these instructions
- Service life - 2 years.

**CAUTION!**

*Avoid extreme temperature changes.*

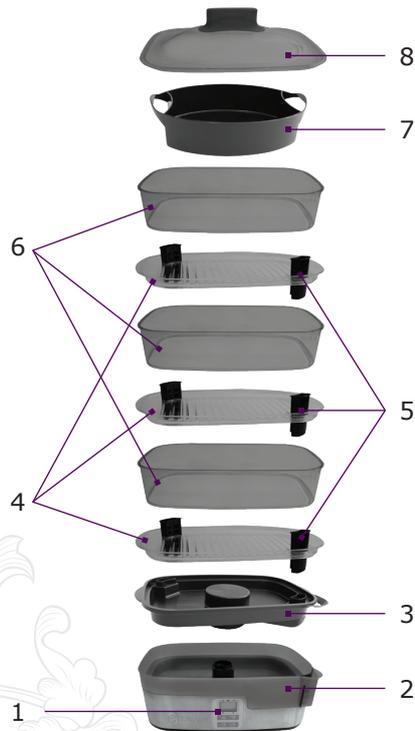
*Rapid temperature change (e.g. when the appliance is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the appliance and a malfunction when it is switched on.*

*In this case leave the appliance at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on.*

*If the appliance has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.*

**HOUSEHOLD USE ONLY**

DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Water reservoir
- 3. Drip tray
- 4. Steam tray
- 5. Air tubes
- 6. Steam rack
- 7. Rice bowl
- 8. Lid

## DESCRIPTION

**Steamer Lid:** To be placed on the upper-most steamer basket when operating. Keeps steam circulating inside and allows some excess steam to escape.

**Steamer Baskets:** Main cooking containers with air tube that allow for flexibility in space distribution while cooking several dishes at once. Food can be placed directly into these steamer baskets, making sure not to cover all the holes on the bottom of the tray in order to allow steam can rise from the base of the steamer and circulate around the food.

**Rice Cooking Bowl:** Use this bowl to steam any kind of rice, grains or any smaller foods such as shelled peas or corn. It can be placed for use inside any of the 3 steamer baskets

### **Steamer Base with Water Reservoir Includes**

**Water Level Window:** Allows easy monitoring of the water level during operation and refill.

**External Water Refill Spout:** You may refill the container with water through the spout. You may do this when the unit is turned off as well as while it is operating.

**Drip Tray:** Catches steam condensation and prevents drips from flowing back into the water reservoir.

**Heating Element:** Located inside of the steamer base, this element heats the water in the water reservoir and generates steam.

***WARNING!*** The heating element will be very hot after cooking, do not touch it.

**BEFORE FIRST USE**

- Remove any packaging materials completely from the food steamer.
- Wash the lid, steamer baskets, rice cooking bowl and drip tray in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Wipe the inside of the water reservoir before using the food steamer for the first time.
- Place on a level, stable surface.
- **Do not** place the product on any unstable surface or where it might fall or could accidentally make contact with water or any other liquid

**Caution!** Do not immerse the power cord and steamer base in water or any other liquid.

## OPERATION

*Press button will beep after plugged in.*

There are total 5 working regimes: plugged in working/stand by regime, steaming regime, delay regime, keep warm and self protect regime.

Display appearance	Method
<p data-bbox="293 568 477 594">Working status</p> 	<p data-bbox="582 669 935 695"><b>Working/stand by regime</b></p> <p data-bbox="582 700 1326 773">When plugged in, the default working time is 30 min. Press ▲ or ▼ to adjust the steaming time up or down, each 1 min. Working time setting range show: 01-60-01. Unit: minute.</p>

## OPERATION

## Steaming status

**Steaming regime**

After setting the steaming time, press START/STOP button, to move the ▼ arrow to STEAM position.

You can press ▲ or ▼ to adjust the steaming time.

The symbol will not flash during working.

## Setting delay display

**Set/Delay regime**

Press SET/DELAY to set delayed steaming time in any time.

The default delay time is 6:00.

When delay time flashes, you can press ▲ or ▼ to adjust the delayed steaming time (each pressing 1 min).

## OPERATION

Finished delayed  
time display



Press Set/Delay button again to finish the delay setting.  
the ▲ symbol disappear.

The display will show ⌚ waiting symbol.

When the machine starts counting, the count down time will not flash.

When the delayed time is 00:00, the machine will start to steam. The setting range appear 00:00---12:00---00:00 (min)

Keep warm display



### Keep warm regime

When display shows «00» and beeps 8 times, the machine will start to keep warm.

The display ▼ symbol moves to WARM position.

Heating element heats 1 min and stops for 5 min for one cycle to keep warm.

After keeping warm for 60 mins the machine will return to working/stand by status.

Press Start/Stop button again to exit the keep warm regime. Other buttons will not work during keep warm stage.

## OPERATION

Dry boiling self protect display

**No water self protect regime**

When no water is found in machine, it will sound and the display will show «H2O».

The symbol will move to «ADD» position.

Heating element will stop working.

Press any buttons to exit self protect regime. Add water to keep working.

**WARNING!** *be very careful when moving the steamer baskets after cooking, and always use pot holders, to avoid burns and scalds.*

**OPERATION****NOTE:**

- Ensure the steamer baskets, drip tray and lid are correctly assembled before steaming commences.
- Only use clean tap water in the food steamer's water reservoir. Do not use any other liquids.
- Always use the drip tray when steaming.
- Always take care when lifting the lid, steamer baskets and rice cooking bowl and drip tray as the steam and water condensation can cause scalding. Use dry oven mitts to protect hands. Always allow the steamer base and drip tray to cool before dismantling and discarding liquid.
- Do not steam large pieces of meat or fish, especially foods with high fat content as this may cause the drip tray to overflow.
- Avoid unnecessary removal of the lid and steamer baskets during cooking, as steam surrounding the food will escape.
- Denser foods or foods that take longer to cook should be placed in the lower steamer basket as this gets a higher concentration of steam

## USING THE STEAMER BASKETS

The special design of the Food Steamer and the steamer baskets allows you to use just one basket to cook, or up to all three at the same time if you want to steam larger quantities or different types of food.

### COOKING WITH ONE BASKET:

- Place one steamer basket (without air tube attached) on top of the drip tray.
- Fill with the food you intend to cook.
- Cover with the lid.

### COOKING WITH TWO OR THREE BASKETS:

- Place one steamer basket (without air tube attached) on top of the drip tray. Fill with food.
- Assembly one air tube on bottom of the second steamer basket. Place it on top of the first basket. Fill with food.
- Assembly another air tube on bottom of the third steamer basket and place it on top of the second basket if you need. Fill with food.
- Cover with the lid.

### USING THE RICE COOKING BOWL

If you want to steam some rice, other grains or any food item that is too small to place directly in the steamer baskets, use the rice bowl.

Simply fill the rice bowl with rice and water in the proportion indicated on the recipe. Place the rice bowl inside the lowest steamer basket and cook for the time indicated on the recipe. You may steam other items simultaneously in the other steamer baskets if you wish.

## COOKING TIPS

- Never overfill the steamer baskets with food, or completely cover the holes on the bottom of the baskets. Remember that in order for the cooking to occur, steam must flow through the baskets and around the food. If you cover the holes on the bottom of the baskets completely (for example, with a piece of foil) steam will not be able to flow freely.
- Place larger items, or those that require longer cooking times in the lower steamer basket, because steam will be hottest at its source. The further the food is from the source of the steam, the longer it will take to cook.
- If you are cooking different food types on different levels, bear in mind that the top layers might drip some juices on to the bottom layers.
- If you want to cook foods with different cooking times, place the food with the longest cooking time in the lower steamer basket. Once the shorter cooking times of the upper basket or baskets are up, you can remove just these baskets, and place the lid on the basket(s) below it to continue cooking.
- When steaming, be sure to fill the water reservoir to MAX level. In order to reduce the cooking time, fill up the water reservoir with lukewarm water.

**CAUTION!** *Beware of escaping steam. There is a danger of scalding.*

## COOKING TIPS

### HOW TO STEAM VEGETABLES

When steaming vegetables, please follow these instructions:

- Wash the vegetables. Cut off stems, trim, chop and peel if required.
- When steaming different size vegetables at the same time, place the largest and firmest in the lower steamer basket and the smallest vegetables in the top steamer baskets.
- If steaming smaller portions, the steaming time will decrease.
- Freshness, quality and size of the vegetables as well as personal preference will affect how quickly ingredients will take to steam.
- Frozen vegetables should not be thawed before steaming.

### HOW TO STEAM CHICKEN & MEAT

Follow these suggestions for cooking meat and poultry:

- If chicken and meat are frozen, they should be completely thawed before steaming.
- Always clean and prepare fresh meat before steaming. It is recommended to remove any fat and skin from chicken and gristle from meat before steaming.
- Place smaller pieces of meat or poultry in a single layer.
- Steam until the meat or poultry is well done. Check by piercing the thickest part of the poultry or roast with a meat thermometer or with a knife or skewer to check that the centre is cooked and juices run clear. This should always be done with the food removed from the Steamer.

## COOKING TIPS

### HOW TO STEAM FISH & SEAFOOD

Please follow these instructions to steam fish and seafood:

- Thaw completely frozen fish and seafood before steaming.
- Always clean and prepare fresh seafood and fish before steaming.
- Most seafood cooks very quickly.
- Fish fillets can be steamed in steamer baskets, but if you want to retain juices cook fish in the rice bowl. Keep in mind that cooking time will be longer.
- You may need to adjust cooking time according to the texture and size of your seafood portions.

### HOW TO STEAM RICE & CEREALS

If you want to cook rice or cereals using this steamer, please follow these instructions:

- Wash rice/cereals with cold water until rice water runs clear.
- Drain well.
- Place measured rice/cereals and water quantities into the rice bowl.
- Place the rice bowl into the steamer basket and cover with the lid.
- Set steamer to the required steaming time.
- To produce firmer rice, slightly decrease the amount of water added to the rice bowl.
- Rice should be seasoned with salt, pepper and butter after steaming is complete and the rice is removed from the bowl.

## CARE AND CLEANING

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- Never use abrasive cleaners or sharp objects for cleaning.
- Clean the steamer base with a soft, slightly damp cloth only.
- To avoid the risk of electric shock, never immerse the steamer base, plug or cord in water or any other liquid.
- The lid, steamer baskets, air tube, rice cooking bowl can be cleaned with hot soapy water.
- Always empty the water reservoir after each use, and fill up with clean water every time you use it.
- Dry the base and all the accessories with a kitchen cloth before storing.
- Allow the appliance to cool completely before storing. Store the appliance in a cool, dry place. Do not place any heavy items on top of appliance during storage as this may damage the Food Steamer

## CARE AND CLEANING

### CAUTION!

- Never immerse the lid, cord, or plug in water or any other liquid.
- If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad.
- **Do not** use a steel wool pad or abrasive material.
- Never use solvents or cleaning powder.
- **Do not** allow any liquids to get inside the base.
- To prevent damage to the appliance, do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.
- **Do not** wash any part of the food steamer, including steamer baskets, rice cooking bowl or drip tray, in a dishwasher.
- **Do not** use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads since their using can damage the surface.
- Clean the food steamer after each use.
- **Do not** immerse steamer base, power cord or power plug in water or any other liquid since it may cause electrocution.

**ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**

**You can help protect the environment!**

Please remember to respect the local regulations:  
hand in the non-working electrical equipments to  
an appropriate waste disposal centre.



*The manufacturer reserves the right to change  
the specification and design of goods.*

***Уважаемый покупатель!***

***Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки «Laretti».***

***Мы уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.***

***Внимательно ознакомьтесь с данной Инструкцией по Эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования.***

**СОДЕРЖАНИЕ**

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ	
ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	27
■ КОМПЛЕКТНОСТЬ.....	27
■ ОСОБЕННОСТИ .....	27
■ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	28
■ ОПИСАНИЕ .....	32
■ ПЕРЕД ПЕРВЫМ	
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	34
■ РЕЖИМЫ .....	35
■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНТЕЙНЕРОВ	
ПАРОВАРКИ.....	40
■ КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ .....	41
■ УХОД И ОЧИСТКА.....	44

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Потребляемая мощность	1200 Вт
Номинальное напряжение	220-230 В
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная сила тока	5,4 А
Емкость контейнеров	12 л (3x4 л)
Чаша для риса	1,2 л

**КОМПЛЕКТНОСТЬ**

Пароварка	1
Чаша для риса	1
Книга рецептов	1
Инструкция по эксплуатации	1
Гарантийный талон	1
Упаковка	1

**ОСОБЕННОСТИ**

- Сверхбыстрая подача пара
- Разграничение вкуса и запаха продуктов в каждом контейнере
- Электронное управление
- LCD дисплей
- Автоотключение при недостаточном количестве воды в резервуаре
- Функция поддержания температуры
- Возможность долива воды во время работы
- Индикатор уровня воды
- Все неэлектрические части можно мыть в посудомоечной машине
- Защита при включении без воды

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

*Используя электрический прибор,  
всегда соблюдайте следующие правила техники безопасности:*

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед началом использования прибора и сохраните для дальнейшего использования.
- Для того чтобы избежать риска возможного удушения маленьких детей, при распаковке прибора в первый раз снимите и утилизируйте со всей осторожностью защитный чехол электрического штепселя вилки шнура питания.
- **Запрещается** ставить пароварку на краю стола, барной стойки или рабочей поверхности во время использования. Также убедитесь в том, что поверхность ровная, устойчивая и сухая.
- **Запрещается** ставить прибор на или возле горячей газовой или электрической плиты, духовки.
- **Запрещается** ставить части прибора в горячую газовую или электрическую плиту, духовку.
- Следите за тем, чтобы между прибором и стенами, шторами или другими предметами, чувствительными к действию пара, сохранялось расстояние не менее 30 см.
- **Запрещается** использовать пароварку на металлических поверхностях, таких как, например, сушилка мойки.
- Каждый раз перед использованием убедитесь в том, что пароварка собрана правильно, в соответствии с данной инструкцией.
- Устройство не предназначено для управления при помощи внешнего таймера или отдельной системы управления.
- **Запрещается** наливать любую другую жидкость в емкость пароварки кроме воды. Также **запрещается** использовать с прибором аксессуары, которые не рекомендованы производителем.
- **Запрещается** оставлять прибор без присмотра во время использования.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- **Запрещается** передвигать пароварку во время использования.
- **Запрещается** касаться горячих поверхностей. Для того чтобы снять крышку, убрать контейнеры или чашу для риса используйте ручки. Будьте осторожны при обращении с пароваркой, избегайте пара выходящего через отверстия в крышке, используйте прихватки для защиты рук от возможного ожога.
- Крышку пароварки следует снимать таким образом, чтобы направить пар в сторону от себя. Чтобы снять контейнеры или чашу, приподнимите их, держа за ручки и избегая контакта с паром. Для защиты рук используйте прихватки.
- Перед тем как переставить прибор, поставить его на хранение, а также перед его очисткой, убедитесь в том, что он отключён от электросети. Перед разборкой для очистки и удалением остатков воды дайте основанию и поддону пароварки полностью остыть.
- Чтобы отключить прибор, установите регулятор таймера в положение «0» и выньте электрический штепсель из розетки. Каждый раз после использования дайте прибору полностью остыть.
- **Запрещается** использовать скребки или абразивные моющие средства для очистки пароварки.
- Содержите прибор в чистоте. Следуйте рекомендациям по уходу и очистке, которые даны в этой инструкции.
- Перед использованием полностью размотайте шнур питания. Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края стола или рабочей поверхности, касался горячих поверхностей или не был запутан.
- Во избежание опасности возможного удара током запрещается погружать шнур питания, электрический штепсель или прибор в воду или любую другую жидкость.
- Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использо-

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

вании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Не рекомендуется использовать устройство детям в возрасте до 8 лет.

- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Будьте особо внимательны при использовании любого электроприбора в присутствии детей.
- Прибор предназначен только для использования в быту. **Запрещается** любое другое применение прибора, кроме применения по его прямому назначению. **Запрещается** использовать прибор в движущихся транспортных средствах. **Запрещается** использование в коммерческих или промышленных целях. **Запрещается** использовать прибор вне помещения.
- Рекомендовано регулярно проводить осмотр прибора. **Запрещается** использовать пароварку, в случае если шнур питания, электрический штепсель или прибор повреждён. В случае повреждения шнура питания, он должен быть заменён представителем авторизованного сервисного центра.
- Не пытайтесь разобрать основание или шнур питания пароварки самостоятельно. Внутри нет подлежащих обслуживанию частей. В случае выявления неисправности обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

### **ВНИМАНИЕ!**

- *Прибор следует подключать к заземленной электрической розетке с параметрами питания 220-230 В 50 ГЦ.*
- **Запрещается** использовать пароварку на наклонной поверхности. Также **запрещается** передвигать пароварку в процессе приготовления.
- *Уровень воды не должен превышать максимальную отметку в емкости для воды. Будьте осторожны во время наполнения емкости, избегайте контакта с паром, выходящим через отверстия в крышке пароварки.*

- По окончании приготовления будьте осторожны, избегайте контакта с паром, выходящим через отверстия в крышке пароварки, из контейнеров, чаши, а также избегайте контакта с внешними поверхностями пароварки.
- Снимая крышку и вынимая контейнеры, избегайте контакта с паром и горячей водой из-за возможного ожога паром.
- **Запрещается** касаться горячих поверхностей. Касайтесь только ручек или кнопок, одевайте прихватки при обращении с прибором. Дайте прибору полностью остыть перед очисткой.
- Сохраните инструкцию.
- Срок службы – 2 года.

**ВНИМАНИЕ!**

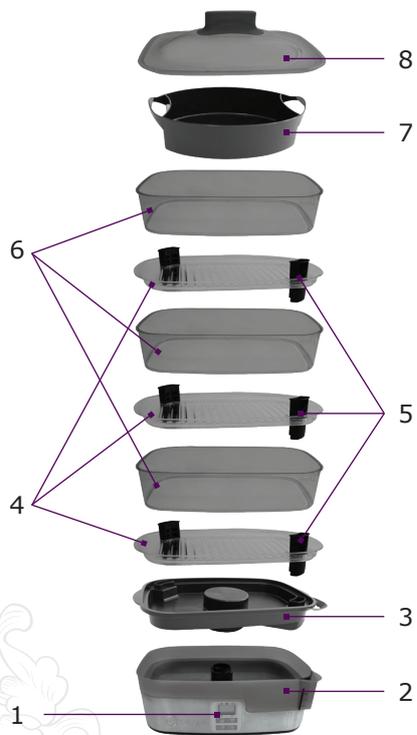
Не подвергайте прибор резким перепадам температур.

Резкая смена температуры (например, внесение прибора с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри прибора и нарушить его работоспособность при включении.

Ввод прибора в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.

**ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

## ОПИСАНИЕ



1. Панель управления
2. Резервуар для воды
3. Поддон для капель
4. Подставка контейнера
5. Трубки для подачи пара
6. Контейнер
7. Чаша для риса
8. Крышка

## ОПИСАНИЕ

**Крышка:** устанавливается на верхний контейнер во время использования прибора. Удерживает пар внутри, позволяя ему циркулировать, а также позволяет излишкам пара выходить наружу.

**Контейнеры:** контейнеры с трубками для подачи пара позволяют оптимально использовать пространство пароварки при приготовлении нескольких блюд одновременно. Продукты можно располагать непосредственно в контейнерах, при этом убедитесь в том, что они не закрывают все отверстия на дне лотка для того, чтобы пар мог беспрепятственно подняться и циркулировать вокруг продуктов.

**Чаша для риса:** позволяет приготовить рис различных сортов, разнообразные крупы, продукты небольшого размера, такие как горох или кукуруза. Возможна установка в лотке из трёх контейнеров пароварки.

### **Корпус пароварки с резервуаром для воды**

**Индикатор уровня воды:** позволяет легко контролировать уровень воды в процессе использования и во время наполнения резервуара.

**Отверстие для долива воды:** отверстие позволяет доливать воду, когда пароварка выключена, а также и в процессе использования.

**Поддон:** предназначен для сбора водяного конденсата, также препятствует его попаданию обратно в резервуар.

**Нагревательный элемент:** расположен в корпусе пароварки и предназначен для нагрева воды и генерирования водяного пара.

**ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны, не касайтесь нагревательного элемента после использования пароварки, дайте ему полностью остыть.

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

- Снимите все упаковочные материалы с пароварки.
- Тщательно вымойте крышку, контейнеры пароварки, чашу для риса и поддон в теплой мыльной воде, сполосните и тщательно просушите.
- Протрите резервуар изнутри, прежде чем использовать пароварку в первый раз.
- Поставьте прибор на ровную устойчивую поверхность.
- **Запрещается** ставить прибор на неустойчивую поверхность или там, где он может упасть или случайно вступить в контакт с водой или любой другой жидкостью.

**Внимание!** Не погружайте шнур питания и корпус пароварки в воду или любую другую жидкость.

## РЕЖИМЫ

*При нажатии кнопок звучит звуковой сигнал.*

Пароварка имеет 5 режимов установки:  
«Режим готовности/ожидания», «Приготовление на пару», «Отсрочка приготовления», «Поддержание тепла» и «Защита от включения без воды».

При включении в сеть на дисплее отображается «Установка времени приготовления».

Отображение на дисплее	Установки
<p data-bbox="233 568 534 617">Установка времени приготовления</p> 	<p data-bbox="584 675 999 698"><b>Режим готовности/ожидания</b></p> <p data-bbox="584 706 1326 804">После включения в сеть, время работы по умолчанию – 30 минут. Кнопкой ▲ или ▼ регулируется время приготовления, шаг – 1 минута. Отображение диапазона рабочего времени: 01-60-01. Единицы: минуты.</p>

## РЕЖИМЫ

Время приготовления  
на пару

**Приготовление на пару**

После установки времени приготовления, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP), индикатор ▼ отображает состояние STEAM («ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»).

С помощью кнопки ▲ и ▼ настраивается время приготовления на пару. Во время работы символ не будет мигать.

Установка отсрочки  
приготовления

**Отсрочка приготовления**

Нажмите кнопку SET/DELAY (УСТАНОВКА/ ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ) для установки времени начала приготовления на пару. Время отсрочки приготовления по умолчанию – 6.00 часов.

Пока мигает индикатор времени отсрочки приготовления, с помощью кнопок ▲ или ▼ установите необходимое время отсрочки приготовления (каждое нажатие – 1 минута).

## РЕЖИМЫ

Отображение времени завершения отсрочки приготовления



Повторно нажмите кнопку SET/DELAY (УСТАНОВКА/ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ) для завершения установки отсрочки приготовления. Индикатор ▲ исчезнет.

На дисплее появится символ ⏳ (Ожидание).

Когда пароварка производит обратный отсчет, время, которое отображается на дисплее не мигает.

Когда время отсрочки приготовления достигает 00:00, пароварка начинает процесс приготовления на пару.

Диапазон установки времени приготовления: 00:00---12:00---00:00 (мин)

Автоматический подогрев



### Поддержание тепла

Если на дисплее отображается «00» и 8 раз звучит звуковой сигнал, пароварка автоматически начинает процесс поддержания тепла.

Индикатор ▼ указывает на состояние подогрева WARM (ПОДОГРЕВ). За один цикл нагревательный элемент будет подогревать на протяжении 1 минуты и отключаться на 5 минут.

Через 60 минут подогрева пароварка возвратится в режим ожидания. Повторно нажмите кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП) для выхода из программы поддержания тепла. В процессе подогрева другие кнопки неактивны.

## РЕЖИМЫ

Отображение функции  
защиты от включения  
без воды

**Защита от включения без воды**

Если в резервуаре пароварки отсутствует вода, прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится надпись «H2O».

На дисплее под индикатором «ADD» появляется стрелочка ▲. Нагревательный элемент выключается.

Для выхода из режима защиты от включения без воды нажмите любую кнопку. Долейте воды.

**ВНИМАНИЕ!** будьте крайне осторожны, снимая контейнеры пароварки после окончания приготовления, используйте прихватки и кухонные варежки для того, чтобы избежать возможных ожогов паром.

## РЕЖИМЫ

### ПРИМЕЧАНИЕ:

- Перед использованием убедитесь в том, что контейнеры, поддон и крышка пароварки установлены правильно.
- Наполняйте резервуар только чистой водой, запрещается использование других жидкостей.
- Перед использованием убедитесь в том, что установлен поддон пароварки.
- Будьте осторожны, снимая крышку, контейнеры или чашу для риса, так как контакт с паром или конденсатом может привести к ожогу. Для того чтобы уменьшить риск получения ожогов используйте прихватки или кухонные рукавички. Каждый раз перед разборкой или заменой воды в резервуаре дайте пароварке полностью остыть.
- Запрещается готовить большие куски мяса или рыбы, а также продуктов с высоким содержанием жира, поскольку это может привести к переполнению поддона пароварки.
- Не рекомендуется снимать крышку пароварки в процессе приготовления, поскольку это приведёт к выпуску пара, который циркулирует внутри контейнеров.
- Более плотные продукты, которые требуют длительной тепловой обработки, рекомендуется располагать в нижнем контейнере, поскольку концентрация водяного пара в нём выше.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНТЕЙНЕРОВ ПАРОВАРКИ

Особенностью данной пароварки является возможность использования как только одного контейнера так всех трёх, в случае если Вам необходимо приготовить большее количество продуктов или различные блюда.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОДНОГО КОНТЕЙНЕРА:

- Поставьте контейнер (без трубок подачи пара) на поддон пароварки.
- Положите внутрь контейнера продукты.
- Накройте контейнер крышкой.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВУХ ИЛИ ТРЕХ КОНТЕЙНЕРОВ:

- Поставьте контейнер (трубок подачи пара) на поддон пароварки, положите внутрь контейнера продукты.
- Присоедините к нижней части второго контейнера трубки для подачи пара и поставьте его на первый. Наполните контейнер продуктами.
- Присоедините к нижней части третьего контейнера трубки для подачи пара и поставьте его на второй. Наполните контейнер продуктами.
- Накройте крышкой.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАШИ ДЛЯ РИСА

Чаша для риса позволяет приготовить рис различных сортов, разнообразные крупы, продукты небольшого размера, такие как горох или кукуруза, размеры которых, слишком малы, для того чтобы готовить их непосредственно в контейнере.

Просто наполните чашу рисом и водой в пропорциях, которые указаны в рецепте. Поставьте чашу внутрь нижнего контейнера и готовьте в течение времени, которое указано в рецепте. Также Вы можете готовить одновременно и в остальных контейнерах.

## КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

- **Запрещается** переполнять контейнеры пароварки продуктами, а также полностью закрывать отверстия для выхода пара. Помните о том, что для приготовления в пароварке пар должен свободно циркулировать внутри контейнеров. Если Вы закрываете отверстия в дне контейнеров (например, фольгой), пар не сможет свободно циркулировать внутри контейнеров.
- Продукты большего размера, или те, которые требуют длительного времени приготовления, рекомендуется класть в нижний контейнер, так как пар имеет более высокую температуру ближе к нагревательному элементу. Чем дальше продукты находятся от нагревательного элемента, тем больше времени требуется для их приготовления.
- В случае одновременного приготовления различных блюд, примите во внимание, что соки блюд, которые находятся в верхних контейнерах, могут попадать в контейнеры расположенные ниже.
- Для того чтобы приготовить продукты с различным временем приготовления следует в нижний контейнер положить продукты, с более длительным временем приготовления. Как только продукты в верхнем контейнере будут приготовлены, снимите его и накройте крышкой нижний контейнер, для того чтобы продолжить приготовление.
- Перед приготовлением на пару убедитесь в том, что резервуар наполнен до максимальной отметки. Для того чтобы сократить время приготовления наполните резервуар тёплой водой.

**ВНИМАНИЕ!** Избегайте контакта с водяным паром – это может послужить причиной ожогов.

## КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ

Для приготовления овощей на пару следуйте данным инструкциям:

- Вымойте овощи. Удалите стебли, очистите и нарежьте в случае необходимости.
  - Во время одновременного приготовления овощей различного размера, овощи твёрже и больше, рекомендуется класть в нижний контейнер, а овощи меньшего размера в верхние контейнеры.
  - Приготовление меньших порций требует меньше времени.
  - Время приготовления продуктов зависит от их свежести, качества, размера, а также индивидуальных предпочтений.
  - Замороженные овощи не рекомендуется размораживать перед приготовлением.
- Указания по приготовлению птицы и мяса

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПТИЦЫ И МЯСА НА ПАРУ

Для приготовления птицы и мяса на пару следуйте данным инструкциям:

- Если птица или мясо заморожены, их следует полностью разморозить перед приготовлением.
- Свежее мясо перед приготовлением следует промыть и разделать, также рекомендуется удалить жир, кожу, хрящи.
- Рекомендуется разрезать на небольшие кусочки и выложить в один слой.
- Птицу и мясо рекомендуется готовить на пару до полной готовности. Для того чтобы убедиться в том, что внутри блюдо готово, проткните мясо или птицу ножом, сок, который выделяется должен быть прозрачным (это следует делать после того как Вы достали продукты из пароварки).

## КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

### ПРИГОТОВЛЕНЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Для приготовления рыбы и морепродуктов на пару следуйте данным инструкциям:

- Если рыба и морепродукты заморожены, их следует полностью разморозить перед приготовлением.
- Рыбу и морепродукты перед приготовлением следует промыть и разделить.
- Большинство морепродуктов готовится довольно быстро.
- Филе рыбы можно готовить непосредственно в контейнере, но если Вы хотите сохранить сок, то рекомендуется готовить рыбу в чаше для риса (примите во внимание то, что время приготовления будет больше).
- Возможно, понадобится устанавливать время приготовления в соответствии с текстурой и размерами порций морепродуктов.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА И ЗЕРНОВЫХ (КРУП)

Для приготовления риса и зерновых на пару следуйте данным инструкциям:

- Тщательно промойте рис и крупы.
- Дайте воде полностью стечь.
- Положите соответствующее количество риса/крупы в чашу и добавьте воду.
- Поставьте чашу в контейнер и накройте крышкой.
- Установите время приготовления.
- Для того чтобы рис был более рассыпчатый, добавьте немного меньше воды в чашу.
- После того как рис готов, подавайте его приправленным солью, перцем и маслом.

## УХОД И ОЧИСТКА

- Перед очисткой убедитесь в том, что прибор отключён от электросети и полностью остыл.
- **Запрещается** использовать абразивные чистящие средства или острые предметы для очистки пароварки и её частей.
- Корпус пароварки следует протирать мягкой и немного влажной тканью.
- Чтобы избежать риска удара электрическим током, запрещается погружать корпус, штепсель или шнур питания пароварки в воду или любую другую жидкость.
- Мойте крышку, контейнеры, трубки для подачи пара и чашу горячей мыльной водой.
- Каждый раз после использования опорожняйте резервуар и вновь наполняйте свежей водой перед повторным использованием.
- Перед тем как поставить на хранение, насухо вытрите пароварку и ее части кухонным полотенцем.
- Храните пароварку в сухом прохладном месте.
- **Запрещается** ставить на пароварку любые тяжелые предметы, так как это может привести к повреждению прибора.

## УХОД И ОЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

- **Запрещается** погружать корпус, штепсель или шнур питания пароварки в воду или любую другую жидкость.
- В случае необходимости пользуйтесь только полиэстеровым или нейлоновым скребком.
- **Запрещается** использовать металлические скребки или абразивными чистящими средствами.
- **Запрещается** пользоваться растворителями или чистящими средствами на их основе.
- Не допускайте попадания внутрь корпуса жидкости.
- Чтобы не повредить прибор, не пользуйтесь щелочными моющими средствами, используйте только мягкую ткань и щадящие моющие средства.
- Пароварка и её части не предназначены для мытья в посудомоечной машине.
- **Запрещается** использовать абразивные моющие средства, металлические скребки или губки, поскольку они могут повредить поверхность.
- Очищайте пароварку после каждого использования.

**БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ  
УТИЛИЗАЦИЯ**

**Вы можете помочь  
в охране окружающей среды!**

Будьте любезны, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр удаления отходов.



**Производитель оставляет за собой право  
вносить изменения в технические  
характеристики и дизайн изделий.**

***Шановний покупець!***

***Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки «Laretti».***

***Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.***

***Уважно ознайомтеся з цією Інструкцією з Експлуатації та збережіть її для подальшого використання.***

**ЗМІСТ**

■ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	49
■ КОМПЛЕКТНІСТЬ .....	49
■ ОСОБЛИВОСТІ .....	49
■ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ .....	50
■ ОПИС .....	54
■ ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ .....	56
■ РЕЖИМИ .....	57
■ ВИКОРИСТАННЯ КОНТЕЙНЕРІВ ПАРОВАРКИ.....	62
■ КУЛІНАРНІ ПОРАДИ.....	63
■ ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ .....	66

**ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Потужність	1200 Вт
Номінальна напруга	220-230 В
Номінальна частота	50 Гц
Номінальна сила струму	2,7 А
Ємність контейнерів	12 л (3x4 л)
Чаша для рису	1,2 л

**КОМПЛЕКТНІСТЬ**

Пароварка	1
Чаша для рису	1
Книга рецептів	1
Інструкція з експлуатації	1
Гарантійний талон	1
Упаковка	1

**ОСОБЛИВОСТІ**

- Надшвидка подача пари
- Размежування смаку і запаху продуктів у кожному контейнері
- Електронне управління
- LCD дисплей
- Автовимкнення при недостатній кількості води в резервуарі
- Функція підтримання температури
- Можливість доливу води під час роботи
- Індикатор рівня води
- Усі неелектричні частини можна мити в посудомийній машині
- Захист при ввімкненні без води

## ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

***Використовуючи електричний прилад,  
завжди дотримуйтеся таких правил техніки безпеки:***

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед початком використання приладу і збережіть її для подальшого використання.
- Для того щоб уникнути ризику можливого удушення маленьких дітей, при розпакуванні приладу в перший раз, зніміть і утилізуйте з усією обережністю захисний чохол електричного штепселя вилки шнура живлення.
- **Забороняється** ставити пароварку на краю стола, барної стійки або робочої поверхні під час використання. Також переконайтеся в тому, що поверхня рівна, стійка і суха.
- **Забороняється** ставити прилад на або біля гарячої газової або електричної плити, духовки.
- **Забороняється** ставити частини приладу в гарячу газову або електричну плиту, духовку.
- Слідкуйте за тим, щоб між приладом та стінами, шторами або іншими предметами, чутливими до дії пари, зберігалась відстань не менше 30 см.
- **Забороняється** використовувати пароварку на металевих поверхнях, таких як, наприклад, сушарка мийки.
- Кожного разу перед використанням переконайтеся в тому, що пароварку зібрано правильно, у відповідності з даною інструкцією.
- Пристрій не призначено для використання за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи керування.
- **Забороняється** наливати будь-яку іншу рідину в ємкість пароварки крім води. Також забороняється використовувати з приладом аксесуари, які не рекомендовані виробником.
- **Забороняється** залишати прилад без нагляду під час використання.
- **Забороняється** пересувати пароварку під час використання.

## ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

- **Забороняється** торкатися гарячих поверхонь. Для того щоб зняти кришку, прибрати контейнери або чашу для рису використовуйте ручки. Будьте обережні при поводженні з пароваркою, уникайте пари, яка виходить через отвори в кришці, використовуйте прихватки для захисту рук від можливого опіку.
- Кришку пароварки слід знімати таким чином, щоб направити пару в бік від себе. Щоб зняти контейнери або чашу, підніміть їх, тримаючи за ручки і уникаючи контакту з парою. Для захисту рук використовуйте прихватки.
- Перед тим як переставити прилад, поставити його на зберігання, а також перед його очищенням, переконайтеся в тому, що його від'єднано від електромережі. Перед розбиранням для очищення та видалення залишку води дайте корпусу і піддону пароварки повністю охолонути.
- Щоб вимкнути прилад, встановіть регулятор таймера в положення «0» та вийміть електричну вилку з розетки. Кожного разу після використання дайте приладу повністю охолонути.
- **Забороняється** використовувати скребки або абразивні миючі засоби для очищення пароварки.
- Тримайте прилад в чистоті. Дотримуйтесь рекомендацій з догляду та очищення, які дані в цій інструкції.
- Перед використанням повністю розмотайте шнур живлення. Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не звисав з краю стола або робочої поверхні, торкався гарячих поверхонь або не був заплутаний.
- Щоб уникнути небезпеки можливого удару струмом забороняється занурювати шнур живлення, електричний штепсель або прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
- Прилад не призначено для використання особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою,

## ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

відповідальною за їх безпеку. Не рекомендовано використовувати пристрій дітям віком до 8 років.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з приладом.
- Будьте особливо уважні при використанні будь-якого електроприладу у присутності дітей.
- Прилад призначено тільки для використання в побуті. **Забороняється** будь-яке інше застосування приладу, крім застосування за його прямим призначенням. Забороняється використовувати прилад в рухомих транспортних засобах. Забороняється використання в комерційних або промислових цілях. **Забороняється** використовувати прилад поза призначенням.
- Рекомендовано регулярно проводити огляд приладу. **Забороняється** використовувати пароварку, в разі якщо шнур живлення, електричний штепсель або прилад пошкоджено. У разі пошкодження кабелю живлення, його повинен замінити представник авторизованого сервісного центру.
- Не намагайтеся розібрати корпус або шнур живлення пароварки самостійно. Усередині немає частин, які підлягають обслуговуванню. У разі виявлення несправності зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.

### УВАГА!

- Прилад слід вмикати до заземленої електричної розетки з параметрами живлення 220-230 В 50 Гц.
- **Забороняється** використовувати пароварку на похилій поверхні. Також **забороняється** пересувати пароварку в процесі використання.
- Рівень води не повинен перевищувати максимальну позначку в ємкості для води. Будьте обережні під час наповнення ємкості, уникайте контакту з паром, що виходить через отвори в кришці пароварки.

## ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

- По закінченні приготування будьте обережні, уникайте контакту з паром, що виходить через отвори в кришці пароварки, з контейнерів, чаші а також уникайте контакту з зовнішніми поверхнями пароварки.
- Знімаючи кришку і виймаючи контейнери, уникайте контакту з паром і гарячою водою через можливий опік паром.
- **Забороняється** торкатися гарячих поверхонь. Торкайтеся тільки ручок або кнопок, одягайте прихватки при поводженні з приладом. Дайте приладу повністю охолонути перед очищенням.
- Збережіть інструкцію.
- Термін служби - 2 роки.

### **УВАГА!**

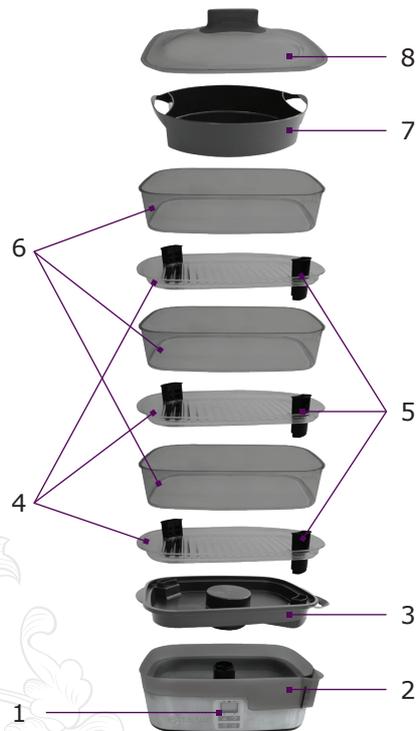
*Не піддавайте прилад різким перепадам температур.*

*Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині приладу і порушити його дієздатність при вмиканні.*

*Введення пристрою в експлуатацію після транспортування робити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.*

**ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**

## ОПИС



1. Панель керування
2. Резервуар для води
3. Піддон
4. Підставка контейнера
5. Трубки для подачі пари
6. Контейнер
7. Чаша для рису
8. Кришка

**ОПИС**

**Кришка:** встановлюється на верхній контейнер під час використання приладу. Утримує пару всередині, дозволяючи їй вільно циркулювати, а також дозволяє надлишкам пари виходити назовні.

**Контейнери:** контейнери з трубками для подачі пари дозволяють оптимально використовувати простір пароварки при приготуванні кількох страв одночасно. Продукти можна розташовувати безпосередньо в контейнерах, при цьому слід переконатись в тому, що вони не закривають усі отвори на дні лотка для того, щоб пара могла безперешкодно піднятися і циркулювати навколо продуктів.

**Чаша для рису:** дозволяє приготувати рис різних сортів, різноманітні крупи, продукти невеликого розміру, такі як горох або кукурудза. Можливе встановлення у будь-який із трьох контейнерів пароварки.

**Корпус пароварки з резервуаром для води**

**Індикатор рівня води:** дозволяє контролювати рівень води в процесі використання та під час наповнення резервуара.

**Отвір для доливу води:** отвір дозволяє доливати воду, коли пароварку вимкнено, а також в процесі використання.

**Піддон:** призначений для збору водяного конденсату, також перешкоджає потраплянню його назад в резервуар.

**Нагрівальний елемент:** розташований в корпусі пароварки і призначений для нагрівання води та генерування водяної пари.

**УВАГА!** Будьте обережні, не торкайтеся нагрівального елемента після використання пароварки, дайте йому повністю охолонути.

**ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ**

- Зніміть всі пакувальні матеріали з пароварки.
- Ретельно вимийте кришку, контейнери пароварки, чашу для рису і піддон в теплій мильній воді, сполосніть і ретельно просушіть.
- Протріть резервуар зсередини, перш ніж використовувати пароварку в перший раз.
- Поставте прилад на рівну стійку поверхню.
- Забороняється ставити прилад на нестійку поверхню або там, де він може впасти або випадково вступити в контакт з водою або рідинами.

**Увага!** Не занурюйте шнур живлення і корпус пароварки у воду або будь-яку іншу рідину.

**РЕЖИМИ**

*При натисканні на кнопки звучить звуковий сигнал*

Пароварка має 5 режимів:

«Режим готовності/очікування», «Приготування на парі», «Відстрочення приготування», «Підтримка тепла» і «Захист від увімкнення без води».

При увімкненні в мережу на дисплеї відображається «Встановлення часу приготування».

<b>Відображення на дисплеї</b>	<b>Налаштування</b>
<p data-bbox="268 568 507 617">Встановлення часу приготування</p> 	<p data-bbox="584 675 1007 701"><b>Режим готовності/очікування</b></p> <p data-bbox="584 706 1326 804">Після увімкнення в мережу, час роботи за замовчуванням - 30 хвилин. Кнопкою ▲ або ▼ регулюється час приготування на парі, крок - 1 хвилина. Відображення діапазону робочого часу: 01-60-01. Одиниці: хвилини.</p>

## РЕЖИМИ

## Приготування на парі

**Приготування на парі**

Після виставлення часу приготування, натисніть кнопку СТАРТ/СТОП (START/ STOP), індикатор ▼ відображає стан STEAM («ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ»).

За допомогою кнопки ▲ та ▼ встановлюється час приготування на парі.

Під час роботи символ не буде блимати.

## Встановлення відстрочення приготування

**Відстрочення приготування**

Натисніть кнопку SET/DELAY (ВСТАНОВЛЕННЯ/ ВІДСТРОЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ) для настройки початку приготування на парі.

Час відстрочення приготування за замовчуванням – 6.00 годин. Коли блимає індикатор відстрочення приготування, за допомогою кнопок ▲ або ▼ налаштуйте необхідний час (кожне натискання – 1 хвилина).

## РЕЖИМИ

Відображення часу закінчення відстрочення приготування



Повторно натисніть кнопку SET/DELAY (УСТАНОВКА/ВІДСТРОЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ) для закінчення встановлення. Індикатор ▲ зникне.

На дисплеї з'явиться символ ⏳ (Очікування).

Коли пароварка виконує зворотний відлік, час, який відображається на дисплеї не блимає.

Коли час відстрочення приготування досягає 00:00, пароварка починає процес приготування на парі.

Діапазон налаштувань приготування:

00:00 --- 12 :00 --- 00: 00 (хв.)

Відображення функції підігріву

**Підтримка тепла**

Якщо на дисплеї відображається «00» і звучить 8 разів звуковий сигнал, пароварка автоматично починає процес підігріву.

Індикатор ▼ означає , що увімкнено режим підігріву WARM (Підігрів).

За один цикл нагрівальний елемент буде підігрівати протягом 1 хвилини і вимкатись на 5 хвилин.

Через 60 хвилин підігріву пароварка повернеться у режим очікування. Повторно натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП) для виходу з програми підтримки тепла.

У процесі підігріву інші кнопки неактивні.

## РЕЖИМИ

Відображення функції захисту від вмикання без води

**Захист від вмикання без води**

Якщо у резервуарі пароварки відсутня вода, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться напис «H2O».

На дисплеї під індикатором «ADD» з'являється стрілочка ▲. Нагрівальний елемент вимикається.

Для виходу з режиму захисту від вмикання без води натисніть будь-яку кнопку. Долийте води.

**УВАГА!** будьте вкрай обережні, знімаючи контейнери пароварки після закінчення приготування, використовуйте прихватки або кухонні рукавиці для того, щоб уникнути можливих опіків парю.

## РЕЖИМИ

### ПРИМІТКА:

- Перед використанням переконайтеся в тому, що контейнери, піддон і кришка пароварки встановлено правильно.
- Наповнюйте резервуар тільки чистою водою, забороняється використання інших рідин.
- Перед використанням переконайтеся в тому, що встановлено піддон пароварки.
- Будьте обережні, знімаючи кришку, контейнери або чашу для рису, оскільки контакт з паром або конденсатом може призвести до опіків. Для того щоб зменшити ризик отримання опіків використовуйте прихватки або кухонні рукавички. Кожного разу перед розбиранням або заміною води в резервуарі дайте пароварці повністю охолонути.
- **Забороняється** готувати великі шматки м'яса або риби, а також продуктів з високим вмістом жиру, оскільки це може призвести до переповнення піддону пароварки.
- Не рекомендується знімати кришку пароварки в процесі приготування, оскільки це призведе до вилучення пари, яка циркулює всередині контейнерів.
- Більш щільні продукти, які вимагають тривалої теплової обробки, рекомендовано розташовувати в нижньому контейнері, оскільки концентрація водяної пари в ньому вище.

## ВИКОРИСТАННЯ КОНТЕЙНЕРІВ ПАРОВАРКИ

Особливістю даної пароварки є можливість використання як тільки одного контейнера так і усіх трьох одночасно, у разі якщо Вам необхідно приготувати більшу кількість продуктів або різні страви.

### ВИКОРИСТАННЯ ОДНОГО КОНТЕЙНЕРА

- Поставте контейнер (без трубки для подачі пари) на піддон пароварки.
- Покладіть всередину контейнера продукти.
- Накрийте контейнер кришкою.

### ВИКОРИСТАННЯ ДВОХ АБО ТРЬОХ КОНТЕЙНЕРІВ:

- Поставте контейнер (без трубки для подачі пари) на піддон пароварки, покладіть усередину контейнера продукти.
- Приєднайте до нижньої частини другого контейнера трубку для подачі пари і поставте його на перший. Наповніть контейнер продуктами.
- Приєднайте до нижньої частини третього контейнера трубку для подачі пари і поставте його на другий. Наповніть контейнер продуктами.
- Накрийте кришкою.

### ВИКОРИСТАННЯ ЧАШІ ДЛЯ РИСУ

Чаша для рису дозволяє приготувати рис різних сортів, різноманітні крупи, продукти невеликого розміру, такі як горох або кукурудза, розміри яких занадто малі, для того щоб готувати їх безпосередньо в контейнері.

Просто наповніть чашу рисом і водою в пропорціях, які вказані в рецепті. Поставте чашу всередину нижнього контейнера і готуйте впродовж часу, який зазначено в рецепті. Також Ви можете готувати одночасно і в інших контейнерах.

## КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

- **Забороняється** переповнювати контейнери пароварки продуктами, а також повністю закривати отвори для виходу пари. Пам'ятайте про те, що для приготування в пароварці пара повинна вільно циркулювати всередині контейнерів. Якщо Ви закриваєте отвори в дні контейнерів (наприклад, фольгою), пара не зможе вільно циркулювати всередині контейнерів.
- Продукти більшого розміру, або ті, які вимагають тривалого часу приготування, рекомендовано класти в нижній контейнер, оскільки пара має більш високу температуру ближче до нагрівального елемента. Чим далі продукти знаходяться від нагрівального елемента, тим більше часу потрібно для їх приготування.
- У разі одночасного приготування різних страв, візьміть до уваги, що соки страв, які знаходяться у верхніх контейнерах, можуть потрапляти в контейнери, які розташовані нижче.
- Для того щоб приготувати продукти з різним часом приготування слід в нижній контейнер покласти продукти з більш тривалим часом приготування. Як тільки продукти у верхньому контейнері будуть приготовані, зніміть його і накрийте кришкою нижній контейнер, для того щоб продовжити процес приготування.
- Перед приготуванням на парі переконайтеся в тому, що резервуар наповнено до максимальної позначки. Для того щоб скоротити час приготування наповніть резервуар теплою водою.

**УВАГА!** уникайте контакту з водяною парою – це може послужити причиною опіків.

## КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

### ПРИГОТУВАННЯ ОВОЧІВ

Для приготування овочів на парі виконуйте наступні вказівки:

- Вимийте овочі. Видаліть стебла, очистіть і наріжте у разі потреби.
- Під час одночасного приготування овочів різного розміру, твердіші і більші овочі рекомендовано класти в нижній контейнер, а овочі меншого розміру в верхній контейнери.
- Приготування менших порцій вимагає менше часу.
- Час приготування продуктів залежить від їх свіжості, якості, розміру, а також індивідуальних смаків.
- Заморожені овочі не рекомендовано розморожувати перед приготуванням.

### ПРИГОТУВАННЯ ПТИЦІ І М'ЯСА

Для приготування птиці і м'яса на парі виконуйте наступні вказівки:

- Якщо птиця або м'ясо заморожені, їх слід повністю розморозити перед приготуванням.
- Свіже м'ясо перед приготуванням слід промити і обробити, також рекомендовано видалити жир, шкіру, хрящі.
- Рекомендовано розрізати на невеликі шматочки і викласти в один шар.
- Птицю і м'ясо рекомендовано готувати на парі до повної готовності. Для того щоб переконатися в тому, що всередині страва готова, проткніть м'ясо або птицю ножем, сік, який виділяється повинен бути прозорим (це слід робити після того як Ви дістали продукти з пароварки).

## КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

### ПРИГОТУВАННЯ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ

Для приготування риби і морепродуктів на парі виконуйте наступні вказівки:

- Якщо риба і морепродукти заморожені, їх слід повністю розморозити перед приготуванням.
- Рибу і морепродукти перед приготуванням слід промити і обробити.
- Більшість морепродуктів готується досить швидко.
- Філе риби можна готувати безпосередньо в контейнері, але якщо Ви хочете зберегти сік, то рекомендовано готувати рибу в чаші для рису (візьміть до уваги те, що час приготування буде більше).
- Можливо, знадобиться встановити час приготування відповідно до текстури і розміру порцій морепродуктів.

### ПРИГОТУВАННЯ РИСУ І ЗЕРНОВИХ (КРУП)

Для приготування рису і зернових на парі виконуйте наступні вказівки:

- Ретельно промийте рис і крупи.
- Дайте воді повністю стекти.
- Покладіть відповідну кількість рису/круп в чашу і додайте воду.
- Поставте чашу в контейнер і накрийте кришкою.
- Встановіть час приготування.
- Для того щоб рис був розсипчастий, додайте трохи менше води в чашу.
- Після того як рис буде готовий, подавайте його приправленим сіллю, перцем і маслом.

## ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

- Перед очищенням переконайтеся в тому, що прилад від'єднано від електромережі і він повністю охолов.
- **Забороняється** використовувати абразивні засоби для чищення або гострі предмети для очищення пароварки і її частин.
- Корпус пароварки слід протирати м'якою вологою тканиною.
- Щоб уникнути ризику удару електричним струмом, забороняється занурювати корпус, штепсель або шнур живлення пароварки у воду або будь-яку іншу рідину.
- Мийте кришку, контейнери, трубки для подачі пари і чашу гарячою мильною водою.
- Кожного разу після використання спорожніть резервуар і знову наповніть свіжою водою перед повторним використанням.
- Перед тим як поставити на зберігання, насухо витріть пароварку і її частини кухонним рушником.
- Зберігайте пароварку в сухому прохолодному місці.
- **Забороняється** ставити на пароварку будь-які важкі предмети, оскільки це може призвести до пошкодження приладу.

## ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

### УВАГА!

- Ніколи не занурюйте корпус, штепсель або шнур живлення пароварки у воду або будь-яку іншу рідину.
- У разі необхідності користуйтеся тільки поліестеровим або нейлоновим скребком.
- **Забороняється** використовувати металеві скребки або абразивні миючі засоби.
- **Забороняється** користуватися розчинниками або миючими засобами на їх основі.
- Не допускайте попадання всередину корпусу рідини.
- Щоб не пошкодити прилад, не користуйтеся лужними миючими засобами, використовуйте тільки м'яку тканину і м'які миючі засоби.
- Пароварка та її частини не призначені для миття у посудомийній машині.
- **Забороняється** використовувати абразивні миючі засоби, металеві скребки або губки, оскільки вони можуть пошкодити поверхню.
- Очищайте пароварку після кожного використання.

**БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА  
УТИЛІЗАЦІЯ**

**Ви можете допомогти в охороні  
навколишнього середовища!**

Будьте люб'язні, дотримуйтесь місцевих  
правил: передавайте непрацююче електричне  
обладнання у відповідний центр видалення  
відходів.



**Виробник залишає за собою право  
вносити зміни в технічні характеристики  
й дизайн виробів.**