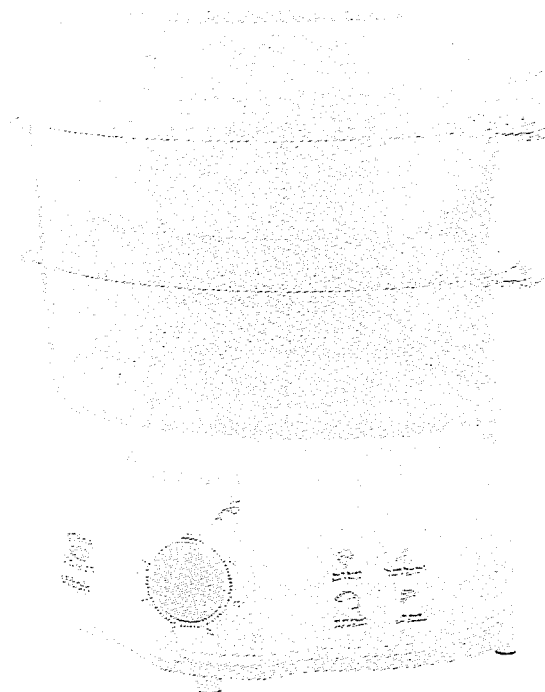


Vitek

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
MANUAL INSTRUCTION

ПАРОВАРКА
FOOD STEAMER



МОДЕЛЬ VT-1555

ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Не касайтесь горячих поверхностей пароварки. Используйте прихватки для того, чтобы снять крышку или горячие емкости.

Не погружайте шнур, вилку или основу с мотором в воду.

Не оставляйте включенный прибор вблизи детей без присмотра.

Если вы не пользуетесь прибором длительное время, отключайте его от сети.

Отключайте прибор перед чисткой.

Не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром, а также с любыми другими неисправностями. Для предотвращения поражения электрическим током не разбирайте прибор. При неисправности отнесите его квалифицированным специалистам для ремонта.

Используйте только те приспособления, которые входят в комплект.

Не используйте прибор вне помещения.

Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей.

Не ставьте прибор возле газовой и электроплиты.

Соблюдайте осторожность, когда вы переносите пароварку, содержащую горячее блюдо.

Открывайте крышку осторожно, чтобы не обжечься паром.

Не ставьте пароварку под какими-либо предметами, так как во время ее работы выделяется большое количество пара.

После отключения пароварки в резервуаре остается немного воды, это нормально.

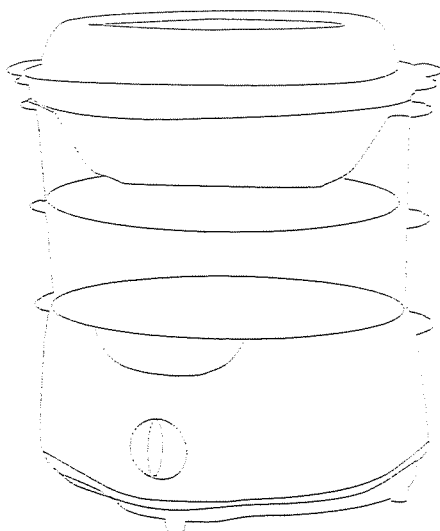
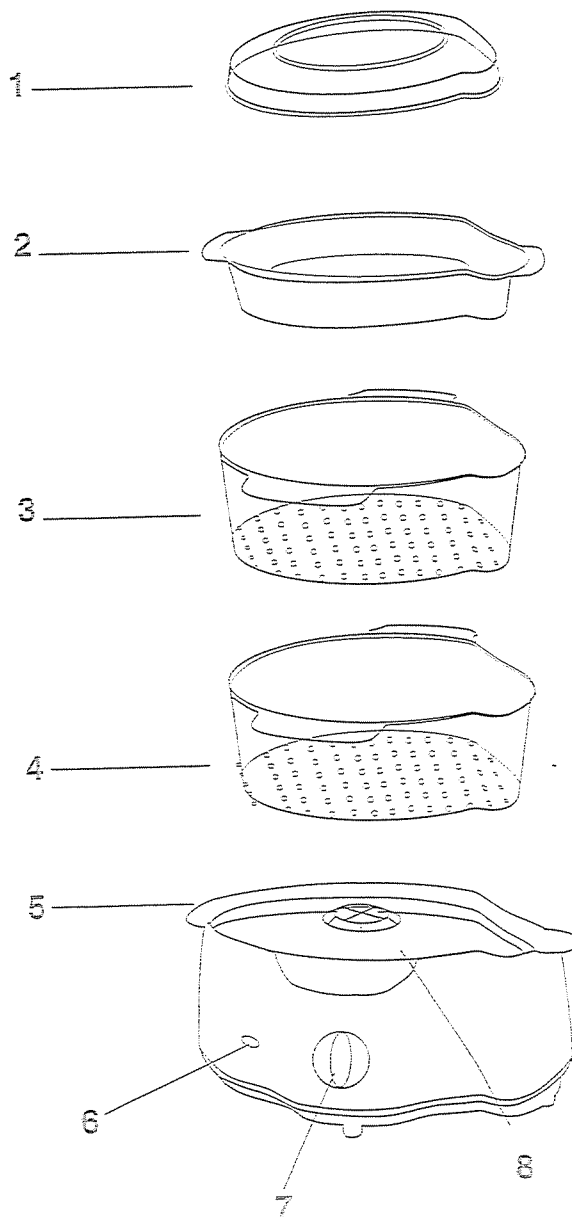
Не используйте части пароварки в микроволновой печи и не ставьте их на горячую поверхность.

Перед включением пароварки в сеть наполните ее водой. В противном случае вы можете ее испортить.

Строго следуйте всем инструкциям.

ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ ПАРОВАРКИ

1. Крышка
2. Емкость для риса
3. Верхняя емкость
4. Нижняя емкость
5. Основа
6. Индикатор включения
7. Таймер на 60 мин
8. Резервуар для воды



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чтобы избежать ожогов, пользуйтесь варежкой или прихваткой, снимая крышку пароварки. Поворачивайте внутреннюю часть крышки от себя так, чтобы пар выходил постепенно. Подержите крышку недолго над пароваркой, пока не стечет конденсат.

В процессе приготовления не пытайтесь открыть пароварку.

Наполните резервуар для воды чистой холодной водой до линии наполнения. Не разрешается использовать вино, бульон или другие жидкости.

Держа поддон для стекающей жидкости за ручки, установите его на основу.

Поместите продукты в паровую емкость. В комплект входят 2 паровые емкости. Вы можете готовить в одной емкости, а можете использовать 2 одновременно, установив их друг на друга. Это зависит от количества приготавливаемой пищи.

Для большого количества пищи установите более долгий режим приготовления. Не добавляйте специи и травы, пока не закончится приготовление.

Закройте паровую емкость крышкой.

Укрепите емкости на основе.

Подключите прибор к сети.

Установите таймер на желаемое время. Когда время истечет, прозвонит звонок, лампочка погаснет, и прибор отключится.

Отключите прибор от сети и снимите емкости с основы.

Не убирайте поддон для стекающей жидкости, пока он полностью не остынет.

УРОВЕНЬ ВОДЫ

На стенке внутри основы указаны два уровня воды. Верхний уровень используется для длительного приготовления, низкий - для более короткого периода готовки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ

Наполните резервуар для воды чистой холодной водой до линии наполнения.

Поместите яйца в емкость.

Установите таймер на нужное время.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

1. Наполните резервуар для воды чистой холодной водой до линии наполнения.
2. Установите паровую емкость на основу.
3. Поместите рис в емкость и добавьте туда воды.
4. Установите емкость с рисом и водой вовнутрь паровой емкости.
5. Закройте емкость крышкой. Включите прибор.
6. Установите таймер на нужное время.
7. Когда приготовление закончится, прибор автоматически отключится.

Осторожно снимите емкость с основы и отключите пароварку от сети.
Емкость для риса также может быть использована для приготовления овощей с соусом, дичи, рыбы.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Время приготовления может варьироваться в зависимости от размера кусочков продуктов, свободного места в паровой емкости, свежести продуктов и т.д.
- Время приготовления большого количества продуктов необходимо увеличивать.
- Для достижения наилучшего результата нарежьте продукты на одинаковые кусочки. Если кусочки разные по размеру, поместите более мелкие сверху.
- По прошествии половины времени, установленного на таймере, вы можете сдвинуть крышку и перемешивать еду при помощи кухонного приспособления с длинной ручкой.
- Не закладывайте в пароварку замороженные мясо, дичь, морепродукты. Сначала их разморозьте.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВУХ ПАРОВЫХ ЕМКОСТЕЙ

- Самые большие куски продуктов закладывайте в нижнюю емкость.
- Если вы готовите одновременно мясо или дичь с овощами, кладите мясо или дичь вниз, а овощи - в верхнюю емкость, чтобы сок из мяса не попал на продукты.
- Время приготовления продуктов в верхней емкости увеличивается на 5 минут.
- Если вам нужно приготовить продукты, требующие разного времени приготовления, начните с продуктов более длительного

приготовления (в нижней емкости), а затем установите верхнюю емкость с продуктами быстрого приготовления.

ЧИСТКА И УХОД

Предостережение: перед чисткой дайте пароварке остыть. Установите таймер в положение "Отключено" (OFF). Отключите прибор.

Емкости и крышка

Погрузите емкости, крышку в теплую мыльную воду.

Тщательно промойте и просушите все части.

Резервуар для воды

Налейте горячую мыльную воду в резервуар для воды. Не используйте абразивы и металлические щетки для чистки.

Промойте в чистой воде, чтобы смыть остатки чистящего средства.

Код за нагревательным элементом

Сильная накипь удаляется при нагревании уксуса в резервуаре для воды. Не используйте хозяйственный отбеливатель!

Налейте раствор уксуса в резервуар до верхней отметки.

Включите в сеть и установите таймер на 20 мин.

Следите, чтобы жидкость не кипела.

После звонка отключите прибор, вылейте раствор и при помощи мягкой щетки очистите нагревательный элемент.

Промойте внутреннюю поверхность чистой водой.

Наружняя поверхность

Протрите наружную поверхность и шнур влажной тканью и просушите. Не погружайте основу в жидкость и не помещайте ее в посудомоечную машину.

Внимание: часть продуктов готовится менее чем за 60 минут. Если требуется больше времени, не забудьте добавить воду в емкость.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ФОЛЬГОЙ

Для приготовления некоторых блюд необходимо использование алюминиевой фольги в качестве крышки. Накройте емкость фольгой, оставив немного места между фольгой и стенками емкости.

ПЕЦИФИКАЦИЯ

Питание 230 В ~ 50 Гц ~ 825 Вт

СРОК СЛУЖБЫ ПАРОВАРКИ НЕ МЕНЕЕ 3-Х ЛЕТ

РУССКИЙ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОВОЩЕЙ

ОВОЩ	ТИП	ВЕС/КОЛИЧЕСТВО	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРИПРАВЫ	ВРЕМЯ ВАРКИ (МИН.)
Артишоки	Свежие	3 средних	Чеснок Эстрагон	45-50
Спаржа	Свежая	400 г	Лимонный бальзам	13-15
	Замороженная		Тимьян	16-18
Брокколи	Свежая	400 г	Чеснок	16-18
	Замороженная		Красный перец	15-18
Морковь резанная	Свежая	400 г	Анис Мята	20-22
Цветная капуста	Свежая	400 г	Розмарин	16-18
	Замороженная		Бasilik Эстрагон	18-20
Шпинат	Свежий	250 г	Тимьян	8-10
	Замороженный		Чеснок	18-20
Бобы	Свежие	400 г	Тмин	18-20
	Замороженные		Укроп	
Горох	Свежий	400 г	Бasilik	10-12
	Замороженный		Майоран Мята	15-18
Картофель	Свежий	400 г	Чеснок	20-22

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА

МЯСО	ТИП	ВЕС/КОЛИЧЕСТВО	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРИПРАВЫ	ВРЕМЯ ВАРКИ (МИН.)
Курица	Филе	250 г	Карри Розмарин	12-15
		(4 куска)		30-35
Свинина	Филе, бифштекс, отбивные	400 г	Лимонный бальзам Тимьян	5-10
		(4 куска)		
Говядина	Филе, вырезка	250 г	Карри Красный	8-10

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОРЕПРОДУКТОВ

МОРЕ-ПРОДУКТЫ	ТИП	ВЕС/КОЛИЧЕСТВО	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРИПРАВЫ	ВРЕМЯ ВАРКИ (МИН.)
Моллюск	Свежий	250г/400г	Лимонный бальзам	8-10
Креветки	Свежие	400 г	Лимонный бальзам Чеснок	6
Кальмары	Свежие	400 г	Чеснок Лимонный бальзам	8-10
Спарда	Замороженный	400 г	Хрен Чеснок	20-22
Судак	Свежее	250 г	Сухая горчица	10-12
Судак	Замороженное			

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА

ПРОДУКТ (МИН.)	ТИП	КОЛИЧЕСТВО/КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ	ВРЕМЯ ВАРКИ
Рис	Белый	200г/300мл	35-40

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Уважаемый покупатель!

Фирма VITEK выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все изделия - 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном VITEK подтверждает исправность данного изделия и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизованном сервис-центре на территории России.

Условия гарантии:

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:
 - правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
 - наличие оригинала квитанции (чека), содержащего дату покупки.
2. VITEK оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.
4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:
 - механических повреждений;
 - несоблюдения условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
 - неправильной установки, транспортировки;
 - стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также