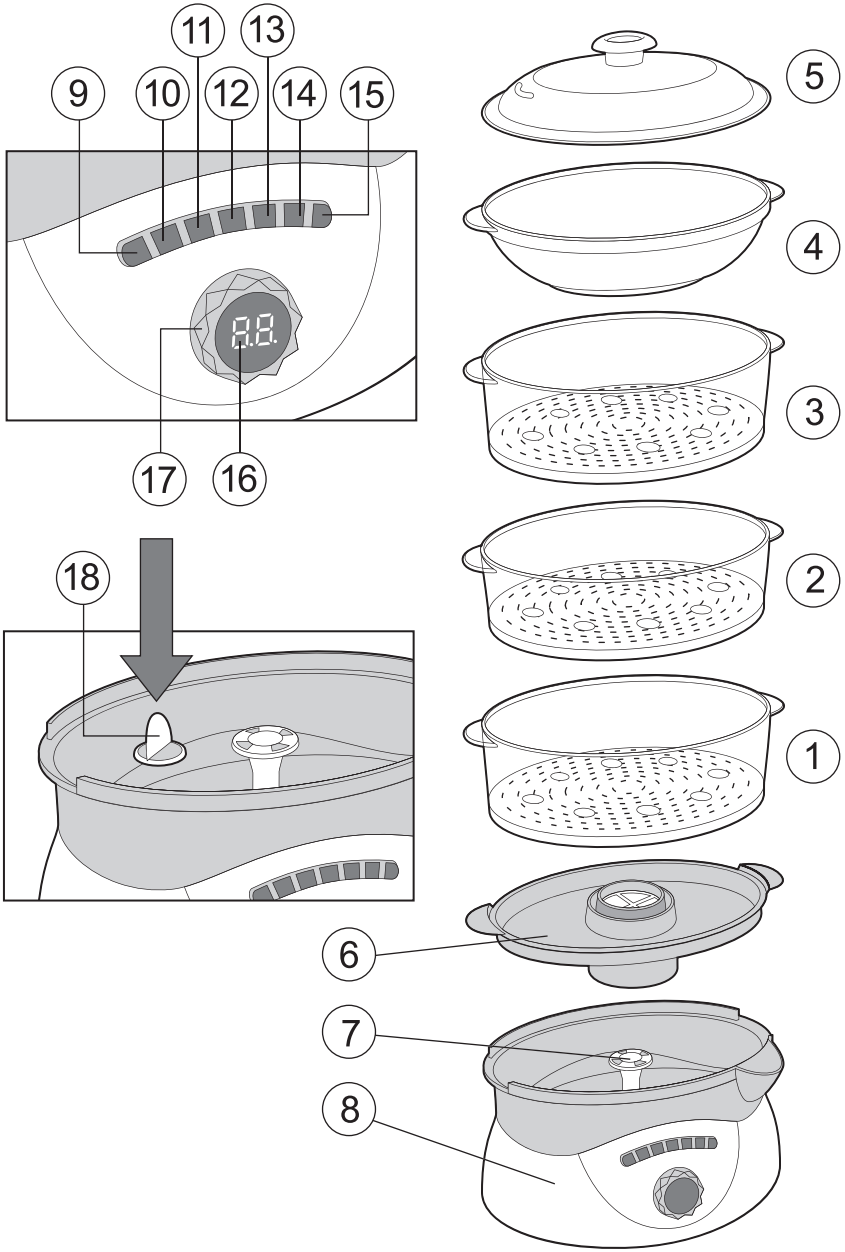
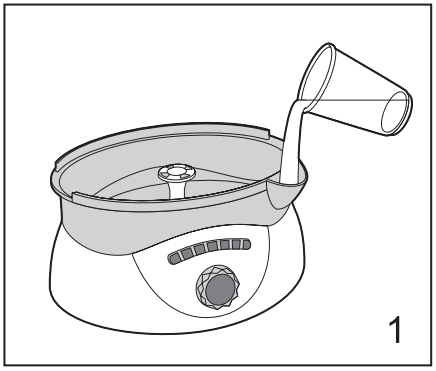
Vitek

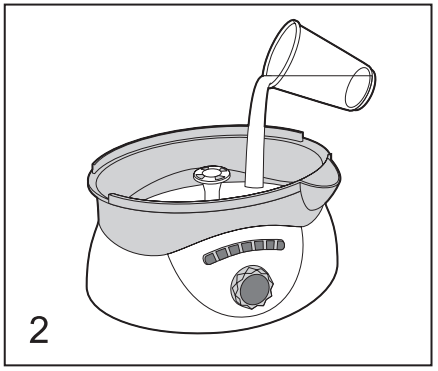
GB	MANUAL INSTRUCTION	4
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	13
RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	23
FR	NOTICE D'UTILISATION	32
IT	ISTRUZIONI D' USO	41
E	INSTRUCCIONES DE USO	49
BG	ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	58
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	68
SCG	UPUSTVO ZA UPOTREBU	77
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	85
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ	94
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	102
BEL	ІНСТРУКЦЫЯ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ	112
AR	تعليمات استخدام	121

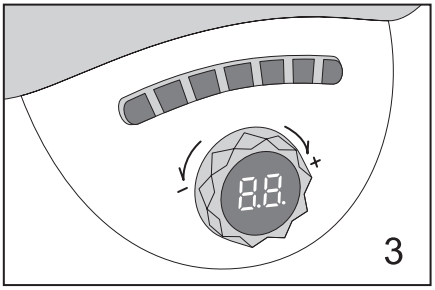
Vita Steam

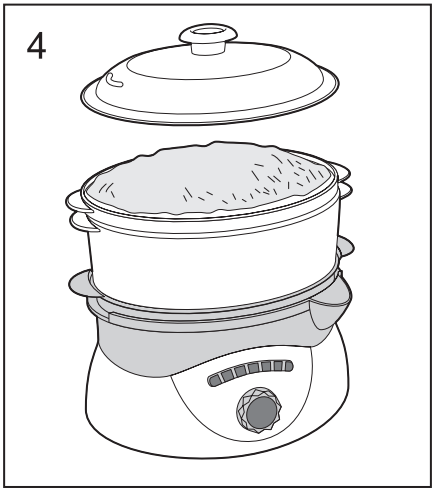
VT-1550 SR

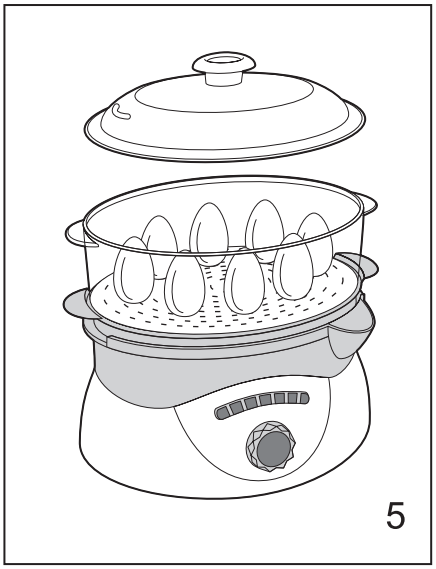

11
13
9
10
12
14
15
17
16
18
5
4
3
2
1
6
7
8

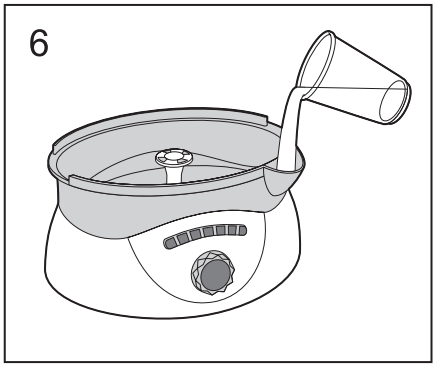

1


2


3


4


5


6

ENGLISH

ELECTRICAL STEAMER

Steamed products keep fragrance and nutritional benefits increasingly. Automatic double boiler Vitek allows you taking the first step to the health food. It will not keep you waiting because due to the fast steam formation technology steam is practically formed at the moment of turning on. Steam cups are characterized by sufficient capacity and oval form allows cooking fish at large. Automatic products cooking functions facilitate double boiler application. Enjoy health food and easiness of cooking in automatic double boiler Vitek.

IMPORTANT INFORMATION

For reasons of safety before using the double boiler, please read this instruction carefully.

Double boiler

- This device generates steam that can result in burns.
- Take care of burns with outgoing steam especially when removing the cover.
- Take care while operating the double boiler – any liquid or condensate is very hot.
- Use special attachments or gloves to remove cover.
- Do not allow children and disabled people using the double boiler unattended.
- Make sure that the power cord does not hang in places where children can seize it.
- Never use the faulty double boiler. Refer to the authorized service center for repair.
- Never immerse the double boiler, power cord or power plug in water – you can be shocked.
- Never place the double boiler on stove or in oven.
- Never move the double boiler with hot products.
- Double boiler is intended only for domestic application.

Products

- Cook meat, fish and seafood up to doneness.
- Always use only defrosting products except for vegetables, fish and seafood.
- If you do not use several steam cups simultaneously then put meat, chicken or fish to the lower basket to protect products in other steam cups from melted liquids.

INTRODUCTION INTO DOUBLE BOILER

1. Lower steam cup
2. Medium steam cup
3. Upper steam cup
4. Bowl for rice/soup cooking
5. Cover with steam holes
6. Drain tray with filter
7. Steam sprayer
8. Double boiler casing
9. ON/OFF button
10. Mode button – Keep warm
11. Mode button – Eggs/Meat
12. Mode button – Fish/Vegetables

13. Mode button – Chicken
14. Mode button – Rice
15. Mode button – Soup
16. Timer
17. Timer setting knob
18. Mesh filter

BEFORE THE FIRST USING

1. Unpack the device and its components.
2. Remove all the labels and stickers.
3. Before using wash the cover, steam cups, steam sprayer and drain tray in warm soapy water.
4. Rinse and dry.
5. Wipe the internal surface of water bowl and double boiler casing with wet cloth.

BEFORE TURNING ON

- Make sure that the line voltage corresponds with operating voltage of the double boiler.

USE

1. Place the double boiler on stable surface in the distance of objects that may be exposed to steam, for example near walls or hinged cupboards.
2. Set the mesh filter (18) to the water tank. It protects the heating coil of double boiler from ingress of solid particles.
3. Pour cold water to the tank up to the mark:

"Max", if you cook more than 30 minutes;
"Min", if you cook less than 30 minutes.
Fig. 1: Water filling through the filler hole if tray is set (6).
Fig . 2: Water filling to tank of tray is removed (6).

Use the filtered water; it is characterized by reduced hardness that can avoid deposit on heating coil. Do not pour water above the level «MAX».

Attention: Do not add salt, pepper, spices, herbs into water tank – it can damage heating coil.

4. Set the tray (6) on water tank.
5. In order to season the products when cooking, you can add fresh or dry herbs to the tray (6).

Advices

Add fresh or dry herbs to the tray (6) to season the products. Choose the herbs to your liking: thyme, kinza, sweet basil, fennel, curry and estragon, garlic, caraway, horseradish – it is only a small list of famous spices. You can combine spices to lace the products with new elaborate taste. If you use fresh herbs then it is necessary to increase volume as compared with the dry herbs in two times and you certainly need to cut them. Set the lower steam cup (1) on tray (6) and you can combine the steam cups set (2, 3, 4).

6. Put the products to steam cup. Large pieces of products are recommended to put to the lower steam cup (1).

ENGLISH

7. Close the upper cup with cover (5).
8. Insert the power plug to receptacle, choose one of the products cooking modes with buttons (11-15) if necessary, set the required time for double boiler (Section TIMER SETTING). Upon turning on the double boiler steam formation process will start approximately in 30 sec.

ATTENTION: Do not touch the double boiler, cover and steam cups when cooking – they are very hot.

9. Upon completing the cooking process double audio signal will be heard and double boiler will automatically switch to keep warm mode at that the symbol " KEEP WARM " will flash.
10. In 10 minutes 5 audio signals will be heard and double boiler will automatically turn off.

Attention: To avoid burns, use the kitchen gloves to remove cover and steam cups. Slowly level up the cover to let off steam; keep the cover over the steam cup to drain water. Do not touch the steam cups if you want to check the products for doneness, use the kitchen implements with long handle.

11. Upon using cut the device off the mains. Keep waiting until the double boiler cools down and before cleaning.

ATTENTION!

- ***Remember that water inside the tank may be hot though the rest of components of the double boiler cooled down.***
- ***Do not use the double boiler without trays, steam cups and cover.***

TIMER SETTING

1. Insert the power plug into receptacle, audio signal will be heard - double boiler is in waiting mode to enter automatic menu program (Fig. 3).
2. Press one of the buttons to choose automatic menu mode (10-15).
3. Double boiler has cooking automatic menu for the following categories of products:

	Keep warm	Eggs/Meat	Fish /Vegetables	Chicken	Rice	Soup
Minutes	10	15	20	30	42	60

- In order to choose the necessary cooking automatic mode, press one of the buttons (10-15) – light indicator for the chosen mode will flash and the time of automatic products cooking will be displayed. In order to turn on the double boiler, press the button of chosen cooking mode again – at that the light indicator will evenly light and after a while steam formation will start.
- If you make a mistake when choosing the automatic cooking program, press ON/OFF button (9) to reset erroneously entered function then press «correct» button of

automatic products cooking (10-15) and confirm the chosen cooking mode when pressing the button again to turn on the double boiler.

- In order to change the products cooking time it is necessary to rotate the timer setting knob slightly (17) counter/clockwise. Time change will be shown on the timer digital display. In addition you can change the cooking time when choosing the automatic cooking mode (light indicator flashes) or when cooking the products.
- In order to turn off the cooking mode, press ON/OFF button (9); in order to turn off the double boiler completely, keep ON/OFF button pressed (9) for two seconds.

EGGS COOKING

1. Fill water to tank.
2. Set the tray (6).
3. Set the steam cup (1) on tray (6).
4. Put eggs in cavities on the bottom of steam cup (1) and close with cover (5).
5. Turn on the automatic cooking mode with button (11).
6. If necessary, set the required time of double boiler (Section TIMER SETTING).

RICE COOKING

1. Fill water to tank.
2. Set the tray (6).
3. Set the steam cup (1) on tray (6).
4. Set the bowl for rice/soup cooking (4) on steam cup (1).
5. Fill 1 bowl of rice to the cup (4) and pour with 1½ glass of water. Maximum amount of rice shall not exceed 250 g.
6. Close the cup (4) with cover (5).
7. Turn on the automatic cooking mode with button (14).
8. If necessary, set the required time of double boiler (Section TIMER SETTING).

KEEP WARM FUNCTION

Taste and nutritive properties of the cooked products are lost in length of time, that's why use them right after cooking, but if it is necessary to keep products hot, press the button «Keep warm» (10) and if necessary, set the required time of operation (Section TIMER SETTING).

KEEP WARM AUTOMATIC FUNCTION

- Upon expiring the time of automatic products cooking the double boiler will automatically switch to the mode "Keep warm".
- Upon completing the mode "Keep warm" 5 audio signals will be heard and double boiler will turn off automatically.

ENGLISH

ADDING WATER WHEN COOKING

For the products requiring long cooking:

1. When the water level turns out to be less than minimal, periodical audio signal will be heard and light indicator of button “ REFILL ” will flash.
2. Check for water level.
3. Check for timer operation time.
4. Add water through inlet hole (Fig. 6).
5. Set the additional time of double boiler operation (Section TIMER SETTING).

NOTE

After adding water the audio signal will stop ringing and symbol “ REFILL ” will stop flashing.

AUTOMATIC TURNING OFF FUNCTION

Double boiler will automatically turn off if the device is connected to mains but out of use.
In one minute two audio signals will be heard and double boiler will automatically turn off under the following conditions:

1. Programming function has not been completed.
2. Chosen program has not been confirmed when pressing the products cooking program button again (11-15).

Turning off the double boiler is performed when keeping the button “ REFILL ” (9) pressed for two seconds

USEFUL TIPS

1. Food cooking time indicated in Table is considered only for reference purposes it may differ due to size of pieces, volume of products and personal taste. As far as you manage the double boiler you can select the desired products cooking time.
2. One layer of products is cooked quicker than several layers, that’s why it is necessary to increase the cooking time according to the volume of products.
3. In order to achieve the best result, make sure that the pieces of products are of equal size; place the thicker pieces closer to the edges of steam cup.
4. Do not fill the steam cup completely – keep space for steam.
5. When cooking a great volume of products it is necessary to mix them periodically. At that take a high care and use the kitchen gloves to protect hands from steam and kitchen implements with long handle.
6. Do not add salt and spices directly in products when cooking.
7. Liquid accumulating in tray (6) is excellently suitable for soup cooking or can be used as bouillon or base for sauce. But be more careful – it is very hot.
8. Use only completely defrosting products.
9. <u>When using three steam cups simultaneously:</u>
   a. Always put the largest pieces of products in the lower cup.

b. Condensate forming on the upper basket will drain to the lower basket that's why make sure of taste compatibility of products to be cooked.
c. When cooking meat, chicken and vegetables always put meat in the lower cup to avoid ingress of red meat juice to other products.
d. Cooking time of products in the upper cup is usually longer by 5 minutes.
e. When cooking products with different time of doneness, put the products that are cooked longer to the lower cup. When the products in upper cup are cooked, you can remove it and close the lower cup with cover and continue products cooking in this cup.

CARE AND OPERATION

CLEANING

1. It is prohibited to immerse power cord, power plug and double boiler in water.
2. Before cleaning turn off the double boiler, cut it off the mains and wait until it cools down completely.
3. Do not use the abrasive cleaning agents, wire brush and bleaching agents when cleaning steam baskets, tray, upper cover and double boiler casing.
4. It is recommended to wash the steam cups, bowl for rice cooking, drain tray and cover in warm water with dishwashing agents. Dishwasher may be used if «soft» mode for dishwashing is selected.
5. Before regular using fill fresh water to the tank.
6. Do not immerse the double boiler in water; just wipe the casing with wet cloth.
7. Wash the steam cups on regular basis.

DEPOSIT REMOVING

After 2-3 months of using deposits may be formed on heating coil of the double boiler. It is natural process; it depends on hardness of water used. It is necessary to remove deposits regularly for normal operation of the double boiler.

1. Fill the water tank with food vinegar.
   IMPORTANT INFORMATION: Do not use the deposit removers.
2. Set the tray, steam cup, closed it with cover and turn on the double boiler.
3. Turn on any automatic cooking mode and set the operation time for 25 minutes with timer setting knob (17).

   ATTENTION! If vinegar pours out over the edges of tank then turn off the double boiler and make sure to pour off some vinegar.
4. Upon completing the timer operation turn off the double boiler, wait until it cools down completely before removing vinegar.
5. Rinse the tank with cold water, fill water again, set the tray, steam cup, close it with cover, turn on the double boiler and set the timer for 5 minutes.
6. Turn off the double boiler, wait until it cools down completely, pour off water, dry the tray, steam cup, cover and keep stored until the next application.

ENGLISH

FOOD COOKING TIME

1. Time of cooking depends on size of products, free space in cup, freshness and personal taste.
2. Time of cooking is indicated with a view to the lower cup, products in the upper cup are cooked longer approximately by 5 minutes.
3. Depending on small or large volume of products, increase or decrease the time of products cooking accordingly.

VEGETABLES

- Cut the thick stalks of broccoli cabbage or thick flower-stalks of cauliflower.
- Cook green leaf vegetables for maximum short time – they lose color quickly.
- Add salt and spices after preparation.
- Frozen vegetables are not required to defrost before cooking in double boiler.

Vegetables	Type	Weight/volume, pcs.	Herbs	Time of cooking (minutes)	Recommendations
Artichokes	Fresh	3 medium	garlic estragon fennel	45-50	Cut stalks
Asparagus	Fresh Frozen	400 g 400 g	citriodora bay leaf thyme	13-15 16-18	Keep space for steam
Broccoli	Fresh Frozen	400 g 400 g	garlic paprika estragon	16-18 15-18	
Carrot (cut)	Fresh	400 g	anise mint fennel	20-22	Agitate when cooking
Cauliflower	Fresh Frozen	400 g 400 g	rosemary sweet basil estragon	16-18 18-20	Agitate when cooking
Spinach	Fresh Frozen	250 g 250 g	thyme garlic	8-10 18-20	Agitate when cooking
Beans	Fresh	400 g	caraway fennel	18-20	Agitate when cooking
Peas	Fresh Frozen (podded)	400 g 400 g	sweet basil sweet marjoram mint	10-12 15-18	Agitate when cooking
Potatoes	Fresh	400 g	fennel	20-22	

MEAT AND CHICKEN

- Steam cooking of products has lots of advantages because when cooking fat is rendered from products and drain to tray. But before products cooking it is desirable to remove excess fat. Meat for grill is perfectly suitable for steam cooking.
- Marinade or fill meat or chicken with sauce before cooking.
- Check products for doneness when piercing.

- Small sausages are required to cook before steam preparing.
- Use fresh or dry herbs when cooking products to season them.

Products	Type	Weight/ Volume, pcs.	Herbs	Time of cooking (minutes)	Recommendations
Chicken	fillet, trotters	250 g (4 pcs.) 450 g	curry rosemary thyme	12-15 30-35	Cut excess fat
Pork	Rump steak, fillet, stakes or pieces of fillet	400 g (4 pcs., thickness 2.5 cm)	curry citriodora thyme	5-10	Cut excess fat
Beef	Pieces of fillet, sirloin or rump	250 g	curry paprika thyme	8-10	Cut excess fat

FISH AND SEAFOOD

- Fish are cooked when meat is easily flaked.
- Frozen fish and seafood may be cooked without preliminary defrosting it is only necessary to increase time of cooking.
- Use slice of lemon when cooking fish or seafood to season them.

Products	Type	Weight/ Volume, pcs.	Herbs	Time of cooking (minutes)	Recommendations
Shellfish	Fresh	250 g/400 g	sweet marjoram citriodora	8-10	
Shrimps	Fresh	400 g	citriodora garlic	6	Cook before reddening
Mussels	Fresh	400 g	citriodora garlic	8-10	Cook before shell opening
Lobster	Frozen	2 pcs. (400 g each)	horseradish garlic	20-22	Cook before reddening
Fish fillet	Fresh, frozen	250 g 250 g	mustard sweet marjoram	10-12 6-8	Cook before flaking

RICE

Make sure to add only water to the water tank when using the bowl for rice boiling but you can add other liquids to the bowl, for example wine or bouillon. You can add spices, minced onion, parsley, almond or chipped mushrooms.

ENGLISH

Products	Type	Quantity/Water volume	Time of cooking (minutes)	Recommendations
Rice	white	200 g/300 ml	35-40	Maximum volume of rice 250 g

Specifications:

Supply voltage:	220/230 V ~ 50 Hz
Consumed power:	825 W
Water bowl bulk:	1.1 l
Bowl for rice/soup/other products cooking:	1.2 l

The manufacturer reserves the right to change the device specifications without preliminary notification.

Service time of device is min. 5 years.

GUARANTEE

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

CE *This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Law Voltage Regulation (73/23 EEC)*

ELEKTRODAMPFGARER

Dampfgegarte Lebensmittel bewahren zum größten Teil ihr Aroma und ihren Nährwert. Der automatische Dampfgarer Vitek hilft Ihnen einen Schritt in Richtung gesunder Ernährung zu machen. Er wird Sie nicht lange warten lassen, da dank der Technologie der schnellen Dampfbildung der Dampf praktisch sofort nach dem Einschalten gebildet wird. Die Dampfbecher sind ziemlich aufnahmefähig und die ovale Form erlaubt es einen ganzen Fisch zubereiten. Die automatischen Lebensmittelzubereitungsfunktionen machen die Anwendung des Dampfgarers leicht. Genießen Sie gesunde Nahrung und deren einfache Zubereitung im automatischen Dampfgarer Vitek.

WICHTIG

Lesen Sie sicherheitshalber diese Gebrauchsanweisung vor der Anwendung des Dampfgarers aufmerksam durch.

Dampfgarer

- Dieses Gerät produziert Dampf, der zu Verbrennungen führen kann.
- Hüten Sie sich vor Verbrennungen am aufsteigenden Dampf, besonders wenn Sie den Deckel abnehmen.
- Seien Sie aufmerksam bei der Anwendung des Dampfgarers – alle Flüssigkeiten und das Kondensat sind sehr heiß.
- Benutzen Sie zum Abnehmen des Deckels oder eines Gareinsatzes Topflappen oder Schutzhandschuhe.
- Lassen Sie Kinder oder behinderte Personen den Dampfgarer nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht an solchen Stellen runterhängt, wo Kinder danach greifen könnten.
- Benutzen Sie niemals einen schadhaften Dampfgarer. Wenden Sie sich zur Reparatur an ein autorisiertes Service-Center.
- Tauchen Sie den Dampfgarer, das Stromkabel oder die Steckgabel niemals in Wasser – Sie können einen Stromschlag bekommen.
- Stellen Sie den Dampfgarer nie auf den Herd oder in den Ofen.
- Verschieben Sie den Dampfgarer nie, wenn er heiße Lebensmittel enthält.
- Der Dampfgarer ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.

Lebensmittel

- Bereiten Sie Fleisch, Fisch und Seekost zu, bis sie gar sind.
- Verwenden Sie immer nur aufgetaute Lebensmittel. Ausnahme gilt nur für Gemüse, Fisch und Seekost.
- Wenn Sie gleichzeitig mehrere Gareinsätze verwenden, legen Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch in den unteren Einsatz, damit die austretende Flüssigkeit nicht auf die Lebensmittel in den anderen Gareinsätzen rinnt.

DEUTSCH

UMGANG MIT DEM DAMPFGARER

1. Unterer Gareinsatz
2. Mittlerer Gareinsatz
3. Oberer Gareinsatz
4. Einsatz für die Zubereitung von Reis oder Suppen
5. Deckel mit Dampföffnungen
6. Palette für das Auffangen von Flüssigkeit mit Filter
7. Dampfzersträuber
8. Gehäuse des Dampfgarers
9. Taste zum Ein/Ausschalten
10. Betriebsarttaste – Wärmeerhaltung
11. Betriebstaste – Ei/Fleisch
12. Betriebstaste – Fisch/Gemüse
13. Betriebstaste – Hähnchen
14. Betriebstaste – Reis
15. Betriebstaste – Suppe
16. Timer
17. Griff zum Einstellen des Timers
18. Drahtfilter

VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

1. Packen Sie das Gerät und seine Bestandteile aus.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten.
3. Waschen Sie vor der Anwendung den Deckel, die Gareinsätze, den Dampfzersträuber und die Palette für das Auffangen von Flüssigkeit in warmem Seifenwasser aus.
4. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gut ab.
5. Wischen Sie das Innere des Wasserbehälters und das Gehäuse des Dampfgarers mit einem feuchten Stofflappen ab.

VOR DEM ANSCHLIEßEN AN DAS STROMNETZ

- Überzeugen Sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Betriebsspannung des Dampfgarers entspricht.

ANWENDUNG

1. Stellen Sie den Dampfgarer auf eine stabile Oberfläche, entfernt von Gegenständen, die mit Dampf beschädigt werden können, z.B. in der Nähe von Wänden oder Hängeschränken.
2. Legen Sie den Drahtfilter (18) in den Wasserbehälter. Er schützt das Heizelement des Dampfgarers vor Feststoffpartikeln.
3. Füllen Sie Wasser in den Behälter bis zur Markierung ein:
   "Max", wenn Sie über 30 Minuten kochen;
   "Min", wenn Sie weniger als 30 Minuten kochen.
   Abb.1: Einfüllen des Wassers durch die Einfüllöffnung mit eingelegter Palette (6).

Abb. 2: Einfüllen des Wassers in den Wasserbehälter mit abgenommener Palette (6).

Verwenden Sie nur gefiltertes Wasser, es ist weniger hart, deshalb wird sich weniger Kesselstein auf dem Heizelement bilden. Füllen Sie nicht mehr Wasser als bis zur Markierung «MAX» ein.

Achtung: Geben Sie in den Wasserbehälter kein Salz, Pfeffer, Gewürze, Kräuter ein, - das Heizelement könnte dadurch beschädigt werden.

4. Befestigen Sie die Palette zum Auffangen von Flüssigkeit (6) auf dem Wasserbehälter.
5. Um den Geschmack der Lebensmittel während der Zubereitung zu bereichern, können Sie frische oder getrocknete Kräuter in die Palette (6) legen.

Ratschläge

Geben Sie frische oder getrocknete Kräuter in die Palette (6) ein, um den Geschmack der Lebensmittel zu bereichern. Wählen Sie die Kräuter nach Ihrem Geschmack: Thymian, Indische Petersilie, Basilikum, Dill, Curry und Estragon, Knoblauch, Kümmel, Meerrettich – das ist nur eine kleine Aufstellung von bekannten Kräutern. Sie können Kräuter kombinieren, um den Lebensmitteln einen neuen köstlichen Geschmack zu verleihen. Wenn Sie frische Kräuter verwenden, muss deren Menge im Vergleich zu Trockenkräutern um 2-3 Mal erhöht werden, und sie müssen auch unbedingt klein geschnitten sein. Befestigen Sie die Palette (6) auf den unteren Gareinsatz (1). Sie können das Einlegen der Gareinsätze (2, 3, 4) kombinieren.

6. Legen Sie die Lebensmittel in den Gareinsatz. Es wird empfohlen große Lebensmittelstücke in den unteren Gareinsatz (1) zu legen.
7. Decken Sie den oberen Gareinsatz mit dem Deckel (5) zu.
8. Stecken Sie die Steckgabel in eine Steckdose, wählen Sie eine der Betriebsarten der Lebensmittelzubereitung mit den Tasten (11-15) aus, stellen Sie bei Notwendigkeit die gewünschte Betriebszeit des Dampfgarers ein (Abschnitt EINSTELLEN DES TIMERS). Der Dampfbildungsprozess beginnt in ca. 30 Sekunden nach dem Einschalten des Dampfgarers.

ACHTUNG: Fassen Sie während des Betriebes des Dampfgarers nicht den Deckel oder die Gareinsätze an, - sie sind sehr heiß.

9. Nach dem Beenden des Zubereitungsprozesses ertönt ein zweifaches Tonsignal und der Dampfgarer schaltet sich automatisch in die Betriebsart „Wärmeerhaltung“ um, dabei leuchtet das Symbol“ KEEP WARM ” auf.
10. Nach 10 Minuten erklingen 5 weitere Tonsignale und der Dampfgarer schaltet sich automatisch aus.

Achtung: Benutzen Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe zum Abnehmen des Deckels und der Gareinsätze, um Verbrennungen zu vermeiden. Heben Sie den Deckel langsam an, um den Dampf entweichen zu lassen; halten Sie den Deckel über dem Gareinsatz, damit das Wasser von ihm ablaufen kann. Fassen Sie die Gareinsätze nicht an, wenn Sie das Garsein der Lebensmittel prüfen wollen, verwenden Sie dazu ein Küchenutensil mit einem

langen Griff.

11. Schalten Sie das Gerät nach der Anwendung vom Stromanschluss ab. Warten Sie vor der Reinigung ab, bis der Dampfgarer sich vollständig abgekühlt hat.

ACHTUNG!

- ***Vergessen Sie nicht, dass das Wasser im Behälter heiß sein kann, sogar dann, wenn alle anderen Bestandteile des Dampfgarers sich schon abgekühlt haben.***
- ***Benutzen Sie den Dampfgarer nicht, wenn die Palette, die Gareinsätze oder der Deckel nicht aufgesetzt sind.***

EINSTELLEN DES TIMERS

1. Stecken Sie die Steckgabel in eine Steckdose, es erklingt ein Tonsignal – der Dampfgarer ist bereit für die Eingabe des automatischen Menu-Programms (Abb.3).
2. Pressen Sie eine der Tasten für die Wahl der Betriebsart des automatischen Menus (10-15).
3. Der Dampfgarer hat ein automatisches Zubereitungsmenu für die folgenden Lebensmittelkategorien:

	Wärmeerhaltung	Ei/Fleisch	Fisch/Gemüse	Hähnchen	Reis	Suppe
Minuten	10	15	20	30	42	60

- Für die Wahl der gewünschten Betriebsart für die automatische Zubereitung pressen Sie eine der Tasten (10-15) – der Lichtindikator der gewählten Betriebsart fängt an zu blinken, auf dem Display wird die Zeit für die automatische Lebensmittelzubereitung angezeigt. Pressen Sie für das Einschalten des Dampfgarers wiederholt die Taste der gewünschten Betriebsart – der Lichtindikator leuchtet permanent und nach einiger Zeit beginnt die Dampfbildung.
- Wenn Sie sich bei der Programmwahl geirrt haben sollten, pressen Sie die Taste zum Ein- und Ausschalten (9), um die versehentlich angewählte Funktion zurückzustellen, pressen Sie danach die «richtige» Taste für die automatische Lebensmittelzubereitung (10-15) und bestätigen Sie die gewählte Betriebsart mit einem zweiten Knopfdruck, um den Dampfgarer anzuschalten.
- Um die Zubereitungszeit zu ändern, müssen Sie den Griff für die Einstellung des Timers (17) leicht im/gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Zeitänderung wird auf der Digitalanzeige des Timers angezeigt. Die Zubereitungszeit kann zum Zeitpunkt der Betriebsartwahl (blinkender Lichtindikator) oder während der Zubereitung der Lebensmittel geändert werden. Um die laufende Betriebsart abzuschalten pressen Sie die Taste zum Ein- und Ausschalten (9); für das vollständige Abschalten des

Damfgarers pressen Sie die Taste zum Ein- und Ausschalten (9) und halten innerhalb von zwei Sekunden gedrückt.

ZUBEREITUNG VON EIERN

1. Füllen Sie Wasser in den Behälter.
2. Befestigen Sie die Palette (6).
3. Stellen Sie den Gareinsatz (1) auf die Palette (6).
4. Legen Sie die Eier in die Vertiefungen im Gareinsatzboden (1) und schließen Sie den Deckel (5).
5. Schalten Sie die Betriebsart der automatischen Zubereitung mit der Taste (11) ein.
6. Stellen Sie bei Bedarf die gewünschte Betriebszeit des Dampfgarers ein (Abschnitt EINSTELLEN DES TIMERS).

ZUBEREITUNG VON REIS

1. Füllen Sie Wasser in den Behälter.
2. Befestigen Sie die Palette (6).
3. Stellen Sie den ersten Gareinsatz (1) auf die Palette (6).
4. Stellen Sie auf den Gareinsatz (1) den Einsatz für die Zubereitung von Reis/ Suppen (4).
5. Füllen Sie 1 Tasse Reis in den Einsatz (4) und geben Sie 1½ Tasse Wasser ein. Die maximale Reismenge darf nicht mehr als 250 g betragen.
6. Schießen Sie den Einsatz (4) mit dem Deckel (5).
7. Schalten Sie die Betriebsart der automatischen Zubereitung mit der Taste (14) ein.
8. Bei Bedarf können Sie die gewünschte Betriebszeit des Dampfgarers einstellen (Abschnitt EINSTELLEN DES TIMERS).

WÄRMEERHALTUNGSFUNKTION

Der Geschmackswert und der Nährwert der zubereiteten Lebensmittel gehen mit der Zeit verloren, deshalb sollten Sie unmittelbar nach der Zubereitung verzehrt werden; wenn jedoch die Lebensmittel warmgehalten werden müssen, pressen Sie die Taste „Wärmeerhaltung“ (10) und stellen Sie bei Bedarf die gewünschte Betriebszeit ein (Abschnitt EINSTELLEN DES TIMERS).

AUTOMATISCHE WÄRMEERHALTUNGSFUNKTION

- Nach Ablauf der automatischen Zubereitungszeit schaltet sich der Dampfgarer automatisch in die Betriebsart “Wärmeerhaltung” um.
- Nach Ablauf der Betriebsart “Wärmeerhaltung” ertönen 5 Signaltöne und der Dampfgarer schaltet sich automatisch ab.

NACHFÜLLEN VON WASSER WÄHREND DER ZUBEREITUNG

Für Lebensmittel, die eine längere Zubereitungszeit haben:

1. Wenn der Wasserpegel die Mindestmarkierung unterschreitet, ertönt ein periodisches Tonsignal und der Lichtindikator der Taste “ ” fängt zu blinken an.

DEUTSCH

2. Prüfen Sie den Wasserpegel.
3. Prüfen Sie die eingestellte Timerzeit.
4. Füllen Sie Wasser durch die Einlassöffnung (рис. 6) ein.
5. Stellen Sie eine zusätzliche Betriebszeit des Dampfgarers ein (Abschnitt EINSTELLEN DES TIMERS).

ANMERKUNG

Beim Hinzufügen von Wasser schaltet sich das Tonsignal ab und das Symbol “ REFILL ” hört auf zu blinken.

AUTOMATISCHE ABSTELLFUNKTION

Der Dampfgarer schaltet sich automatisch ab, wenn das Gerät an die Stromzufuhr angeschlossen ist und nicht betrieben wird.
Nach einer Minute ertönen zwei Tonsignale und der Dampfgarer schaltet sich bei folgenden Bedingungen automatisch ab:
1. Die Programmierfunktion ist nicht abgeschlossen.
2. Das gewählte Programm wurde nicht durch einen zweiten Tastendruck (11-15) bestätigt.

Schalten Sie den Dampfgarer ab, indem Sie zwei Sekunden lang die Taste “ REFILL ” (9) pressen.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

1. Die in der Tabelle angegebene Zubereitungszeit darf nur als eine Empfehlung angesehen werden, sie kann aufgrund von der Stückgröße, der Lebensmittelmenge und den persönlichen Vorzügen variieren. Sobald Sie sich mit dem Dampfgarer vertraut gemacht haben, können Sie die gewünschte Zubereitungszeit selber wählen.
2. Eine Lebensmittelschicht bereitet sich schneller zu, als mehrere Schichten, deshalb muss die Zubereitungszeit gemäß dieser Lebensmittelmenge erhöht werden.
3. Um ein besseres Ergebnis zu erhalten, bemühen Sie sich darum, dass die Lebensmittelstücke von einer Größe sind, legen Sie die größeren Stücke immer an die Gareinsatzränder.
4. Füllen Sie den Gareinsatz nicht voll – lassen Sie etwas Raum für die Dampfabkühlung.
5. Bei der Zubereitung von einer großen Lebensmittelmenge ist es notwendig sie ab und zu umzurühren. Seien Sie dabei besonders vorsichtig, benutzen Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe, um die Hände vor Dampf zu schützen, oder ein Kochutensil mit einem langen Griff.
6. Geben Sie während der Zubereitung kein Salz oder Gewürze unmittelbar auf die Lebensmittel.
7. Die sich in der Palette (6) ansammelnde Flüssigkeit passt hervorragend für dir Zubereitung von Suppen oder kann als Brühe oder als Saucenfond verwendet werden. Seien Sie vorsichtig – sie ist sehr heiß.
8. Verwenden Sie nur vollständig aufgetaute Lebensmittel.
9. <u>Bei der gleichzeitigen Anwendung der drei Gareinsätze:</u>
   a. Legen Sie die größten Lebensmittelstücke immer in den unteren Gareinsatz.

b. Das Kondensat, das sich im oberen Korb bildet, wird in den unteren ablaufen, deshalb sollten Sie sich davon überzeugen, das die Geschmäcke der zubereitenden Lebensmittel vereinbar sind.

c. Bei der Zubereitung von Fleisch, Hähnchen oder Gemüse legen Sie das Fleisch immer in den unteren Einsatz, damit der rohe Fleischsaft nicht auf die anderen Lebensmittel kommt.

d. Die Kochzeit für die Lebensmittel im oberen Einsatz ist gewöhnlich um 5 Minuten länger.

e. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln mit unterschiedlicher Kochzeit legen Sie in den unteren Einsatz diejenigen, die am längsten zubereitet werden. Sobald die Lebensmittel im oberen Einsatz gar sind, können Sie sie abnehmen, den unteren Einsatz mit dem Deckel verschließen und die Lebensmittelzubereitung fortführen.

PFLEGE UND ANWENDUNG

REINIGUNG

1. Es ist verboten das Stromkabel, die Steckgabel oder den Dampfgarer selbst in Wasser zu tauchen.
2. Schalten Sie den Dampfgarer vor der Reinigung aus, schalten Sie ihn von der Stromquelle ab und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
3. Benutzen Sie für die Reinigung der Garkörbe, der Palette, des oberen Deckels und des Gehäuses des Dampfgarers keine Schleifmittel, Bürsten, Bleichmittel.
4. Es wird empfohlen die Gareinsätze, den Reiseinsatz, die Palette und den Deckel mit warmem Wasser mit dem Zusatz von einem Spülmittel zu waschen. Sie können auch die Spülmaschine verwenden, wenn Sie eine „sanfte“ Geschirrwaschstufe wählen.
5. Füllen Sie jedes Mal vor dem Betrieb frisches Wasser in den Behälter.
6. Tauchen Sie den Dampfgarer nicht ins Wasser, wischen Sie einfach das Gehäuse mit einem feuchten Stofflappen ab.
7. Waschen Sie regelmäßig die Gareinsätze..

KESSELSTEINENTFERNUNG

Nach ca. 2-3 Monaten Anwendung kann sich auf dem Heizelement Kesselstein bilden. Das ist ein natürlicher Vorgang, er hängt von der Härte des von Ihnen verwendeten Wassers ab. Für den störungsfreien Betrieb des Dampfgarers muss der Kesselstein regelmäßig entfernt werden.

1. Füllen Sie den Wasserbehälter mit Speiseessig.
   WICHTIG: Verwenden Sie keine speziellen Mittel für Kesselsteinentfernung.
2. Befestigen Sie die Palette, den Gareinsatz, schließen Sie den Deckel und schalten Sie den Dampfgarer ein.
3. Schalten Sie eine beliebige Betriebsart für die automatische Zubereitung und stellen Sie mit dem Griff für das Einstellen des Timers (17) eine Betriebszeit von 25 Minuten ein.

   ACHTUNG! Wenn der Essig über den Rand des Behälters ausläuft, schalten Sie den Dampfgarer ab und gießen Sie vorsichtig etwas Essig ab.
4. Schalten Sie den Dampfgarer nach Ablauf der Timerzeit aus, und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie den Essig abgießen.

5. Waschen Sie den Behälter mit kaltem Wasser aus, füllen Sie erneut Wasser ein, befestigen Sie die Palette, den Gareinsatz, schließen Sie den Deckel, schalten Sie den Dampfgarer ein und stelklen Sie den Timer auf 5 Minuten.
6. Schalten Sie den Dampfgarer aus, lassen Sie ihn vollständig abkühlen, gießen Sie das Wasser ab, trocknen Sie die Palette, den Einsatz und den Deckel ab und räumen Sie ihn bis zur nächsten Anwendung weg.

ZUBEREITUNGSZEIT

1. Die Zubereitungszeit hängt von der Größe der Lebensmittel, von dem Freiraum im Einsatz, der Lebensmittelfrische und dem persönlichen Geschmack ab.
2. Die Zubereitungszeit ist für den unteren Einsatz angegeben, die Lebensmittel in dem oberen Einsatz müssen jeweils um ca. 5 Minuten länger zubereitet werden.
3. Bei einer kleineren oder größeren Lebensmittelmenge erhöhen oder verringern Sie dementsprechend auch die Kochzeit.

GEMÜSE

- Schneiden Sie dicke Stengel von Broccolikraut oder Blumenkohl ab.
- Bereiten Sie grünes Blättergemüse innerhalb einer maximal kurzen Zeit zu – sie verlieren an Farbe.
- Fügen Sie Salz und Gewürze erst nach der Zubereitung hinzu.
- Tiefgefrorenes Gemüse muss vor der Zubereitung im Dampfgarer nicht unbedingt aufgetaut werden.

Gemüse	Art	Gewicht/ Stück	Kräuter	Zubereitungszeit (Minuten)	Empfehlungen
Artischocken	frisch	3 mittegroße	Knoblauch Estragon Dill	45-50	Stengel abschneiden
Spargel	Frisch tiefgekühlt	400g 400g	Beerentrauben Lorbeerblatt Thymian	13-15 16-18	Lassen Sie Freiraum für Dampfströmung
Broccoli	frisch tiefgekühlt	400g 400g	Knoblauch Paprika Estragon	16-18 15-18	
Möhren (geschnitten)	frisch	400g	Anis Minze Dill	20-22	Umrühren beim Kochen
Blumenkohl	Frisch tiefgekühlt	400g 400g	Rosmarin Basilikum Estragon	16-18 18-20	Umrühren beim Kochen
Spinat	Frisch tiefgekühlt	250g 250g	Thymian Knoblauch	8-10 18-20	Umrühren beim Kochen
Bohnen	frisch	400g	Kümmel Dill	18-20	Umrühren beim Kochen
Erbsen	Frisch	400g	Basilikum	10-12	Umrühren beim

	Tiefgekühlt (in Schoten)	400g	Majoran Minze	15-18	Kochen
Kartoffeln	frisch	400g	Dill	20-22	

FLEISCH UND GEFLÜGEL

- Der Vorteil vom Dünsten der Lebensmittel besteht darin, dass das Fett während der Zubereitung aus den Lebensmitteln ausgeschmolzen wird und nach unten abtropft. Es ist jedoch ratsam vor der Zubereitung das überflüssige Fett von den Lebensmitteln zu entfernen. Grillfleisch passt hervorragend zum Dünsten.
- Marinieren Sie das Fleisch oder das Geflügel vor der Zubereitung oder begießen Sie es mit einer Sauce.
- Prüfen Sie das Garsein der Lebensmittel indem Sie sie durchstechen.
- Würstchen müssen vor dem Dünsten zubereitet werden.
- Verwenden Sie frische oder getrocknete Kräuter während der Zubereitung der Lebensmittel, um deren Geschmack zu bereichern.

Lebensmittel	**Art**	**Gewicht/ Stück**	**Kräuter**	**Zubereitungszeit (Minuten)**	**Empfehlungen**
Hühnerfleisch	Filet, Beine	250g (4St.) 450g	Curry Rosmarin Thymian	12-15 30-35	Überflüssiges Fett abschneiden
Schweinefleisch	Lendenstück, Filet, Steak oder Filetstücke	400g (4St., 2,5 cm dick)	Curry Beerentrauben Thymian	5-10	Überflüssiges Fett abschneiden
Rindfleisch	Filetstücke, Lende oder Hüfte	250g	Curry Paprika Thymian	8-10	Überflüssiges Fett abschneiden

FISCH UND SEEKOST

- Der Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch leicht von den Gräten lösen lässt.
- Tiefgekühlter Fisch oder Meeresfrüchte können ohne Auftauung zubereitet werden, es muss nur die Zubereitungszeit erhöht werden.
- Verwenden Sie Zitronenscheiben während der Zubereitung von Fisch oder Meeresfrüchten, um ihnen einen zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

Lebensmittel	**Art**	**Gewicht/ Stück**	**Kräuter**	**Zubereitungszeit (Minuten)**	**Empfehlungen**
Muscheltiere	frisch	250g/400 g	Majoran Beerentrauben	8-10	
Garnelen	frisch	400g	Beerentrauben Knoblauch	6	Zubereiten, bis sie eine rosa Farbe annehmen
Miesmuscheln	frisch	400g	Beerentrauben Knoblauch	8-10	Zubereiten, bis sich die Muscheln öffnen

DEUTSCH

Hummer	tiefgekühlt	2 St. (400g je Stück)	Meerrettich Knoblauch	20-22	Zubereiten, bis sie eine rote Farbe annehmen
Fischfilet	frisch, tiefgekühlt	250g 250g	Senf Majoran	10-12 6-8	Zubereiten, bis es sich anfängt in Stücke zu trennen

REIS

Bei dem Verwenden des Einsatzes für die Zubereitung von Reis müssen Sie in den Wasserbehälter nur Wasser eingeben, in den Einsatzbecher können Sie jedoch eine andere Flüssigkeit geben, z.B. Wein oder Brühe. Sie können dort auch Gewürze, Hackzwiebeln, Petersilie, Mandeln oder Schnittpilze eingeben.

Lebensmittel	Art	Anzahl/Wassermenge	Zubereitungszeit (Minuten)	Empfehlungen
Reis	weiß	200g/300ml	35-40	Maximale Reismenge nicht über 250 g

Technische Kenndaten:

Speisespannung: 220/230 V ~ 50 Hz

Leistungsaufnahme: 825 Watt

Kapazität des Wasserbehälters: 1,1 l

Kapazität des Einsatzes für die Zubereitung von Reis/ Suppen/ anderen Lebensmitteln: 1,2 l

Der Hersteller behält sich das Recht vor die Charakteristiken des Gerätes ohne Vorbescheid zu ändern.

Die Lebensdauer des Gerätes beträgt nicht weniger, als 5Jahre

Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

CE *Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.*

ЭЛЕКТРОПАРОВАРКА

Продукты, приготовленные на пару, в большей степени сохраняют свой аромат и питательную ценность. Автоматическая пароварка Vitek позволит вам сделать шаг к здоровому питанию. Она не заставит вас ждать, поскольку благодаря технологии быстрого парообразования пар начинает вырабатываться практически в момент ее включения. Паровые чаши довольно вместительные и их овальная форма позволяет готовить рыбу целиком. Функции автоматического приготовления продуктов облегчают пользование пароваркой. Наслаждайтесь здоровой пищей и простотой ее приготовления в автоматической пароварке Vitek.

ВАЖНО

В целях безопасности внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием пароварки.

Пароварка

- Это устройство вырабатывает пар, который может привести к ожогам.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, особенно в момент снятия крышки.
- Будьте внимательны при работе с пароваркой - любая жидкость или конденсат очень горячие.
- Для снятия крышки или паровой чаши используйте прихватки или рукавички.
- Не позволяйте детям и недееспособным людям пользоваться пароваркой без присмотра.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал в местах, где за него могут схватиться дети.
- Никогда не пользуйтесь неисправной пароваркой. Для ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Никогда не погружайте пароварку, сетевой шнур или сетевую вилку в воду – вы можете получить удар электротоком.
- Никогда не ставьте пароварку на плиту или в духовку.
- Никогда не передвигайте пароварку, содержащую горячие продукты.
- Пароварка предназначена только для домашнего использования.

Продукты

- Готовьте мясо, рыбу и морские продукты до полной готовности.
- Всегда используйте только размороженные продукты. Исключение составляют овощи, рыба и морепродукты.
- Если вы пользуетесь одновременно несколькими паровыми чашами, то кладите мясо, птицу или рыбу в нижнюю корзину, чтобы выделяющаяся жидкость не стекала на продукты в других паровых чашах.

ЗНАКОМСТВО С ПАРОВАРКОЙ

1. Нижняя паровая чаша
2. Средняя паровая чаша
3. Верхняя паровая чаша
4. Чаша для приготовления риса/супа
5. Крышка с паровыми отверстиями
6. Поддон для стока жидкости с фильтром

7. Парораспылитель
8. Корпус пароварки
9. Кнопка включения/выключения
10. Кнопка режима – Поддержания тепла
11. Кнопка режима – Яйца/Мясо
12. Кнопка режима – Рыба/Овощи
13. Кнопка режима – Курица
14. Кнопка режима – Рис
15. Кнопка режима – Суп
16. Таймер
17. Ручка установки таймера
18. Сетчатый фильтр

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте устройство и его компоненты.
2. Удалите все наклейки и этикетки.
3. Перед использованием вымойте крышку, паровые чаши, парораспылитель и поддон для стока жидкости в теплой мыльной воде.
4. Сполосните и высушите.
5. Протрите внутреннюю часть резервуара для воды и корпус пароварки влажной тканью.

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ В СЕТЬ

- Убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению пароварки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Установите пароварку на устойчивую поверхность, вдали от предметов, которые могут быть повреждены паром, например вблизи стен или навесных шкафов.

2. Установите сетчатый фильтр (18) в резервуар для воды. Он предохраняет нагревательный элемент пароварки от попадания в него твердых частиц.

3. Залейте холодную воду в резервуар до отметки:
   "Max", если вы готовите более 30 минут;
   "Min", если вы готовите менее 30 минут.
   Рис.1: Заливка воды через заливное отверстие при установленном поддоне (6).
   Рис. 2: Заливка воды в резервуар при снятом поддоне (6).

Используйте отфильтрованную воду, она имеет пониженную жесткость, поэтому меньше будет образовываться накипь в нагревательном элементе. Не заливайте воду выше отметки «MAX».

Внимание: Не добавляйте в резервуар для воды соль, перец, специи, травы, приправы - это может повредить нагревательный элемент.

4. Установите поддон для стока жидкости (6) на резервуар для воды.

5. Для того чтобы придать вкус продуктам во время их приготовления, вы можете положить свежие или сухие травы в поддон (6).

Советы

Добавляйте свежие или сухие травы в поддон (6) для придания вкуса продуктам. Выберите травы по своему вкусу: тимьян, кинза, базилик, укроп, карри и эстрагон, чеснок, тмин, хрен – это всего лишь небольшой перечень известных трав. Вы можете комбинировать травы, чтобы придать продуктам новый изысканный вкус. Если вы используете свежие травы, то их количество, по сравнению с сухими травами, должно быть увеличено в два-три раза, и они обязательно должны быть порезаны. Установите на поддон (6) нижнюю паровую чашу (1). Вы можете комбинировать с установкой паровых чаш (2, 3, 4).

6. Положите продукты в паровую чашу. Крупные куски продуктов рекомендуется класть в нижнюю паровую чашу (1).
7. Накройте верхнюю чашу крышкой (5).
8. Вставьте сетевую вилку в розетку, выберите один из режимов приготовления продуктов кнопками (11-15), при необходимости установите нужное время работы пароварки (раздел УСТАНОВКА ТАЙМЕРА). После включения пароварки процесс парообразования начнется приблизительно через 30 сек.

ВНИМАНИЕ: Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых чаш – они очень горячие.

9. По окончании процесса приготовления прозвучит двойной звуковой сигнал и пароварка автоматически переключится в режим поддержания тепла, при этом загорится символ“ KEEP WARM ”.
10. По прошествии 10 минут прозвучат 5 звуковых сигналов и пароварка автоматически отключится.

Внимание: Чтобы не обжечься, используйте кухонные рукавицы для снятия крышки и паровых чаш. Медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить пар; подержите крышку над паровой чашей, чтобы с нее стекла вода. Не дотрагивайтесь до паровых чаш, если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.

11. По окончании использования отключите устройство от сети. Дождитесь полного остывания пароварки перед ее чисткой.

ВНИМАНИЕ!

- ***Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, хотя остальные компоненты пароварки уже остыли.***
- ***Не используйте пароварку, если не установлены поддон, паровые чаши и крышка.***

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

1. Включите сетевую вилку в розетку, прозвучит звуковой сигнал - пароварка в режиме ожидания ввода программы автоматического меню (Рис.3).
2. Нажмите одну из кнопок выбора режима автоматического меню (10-15).
3. Пароварка имеет автоматическое меню приготовления следующих категорий продуктов:

РУССКИЙ

	Поддержание тепла	Яйца/Мясо	Рыба/Овощи	Курица	Рис	Суп
Минуты	10	15	20	30	42	60

- Для выбора необходимого автоматического режима приготовления нажмите одну из кнопок (10-15) - световой индикатор на выбранном режиме будет мигать, а на дисплее отобразится время автоматического приготовления продуктов. Для включения пароварки повторно нажмите кнопку выбранного режима приготовления - световой индикатор при этом будет гореть постоянно и через некоторое время начнется парообразование.
- Если вы ошиблись с выбором программы автоматического приготовления, нажмите кнопку включения/выключения (9) для сброса неправильно введенной функции, после этого нажмите «правильную» кнопку автоматического приготовления продуктов (10-15) и подтвердите выбранный режим приготовления повторным нажатием - для включения пароварки.
- Чтобы изменить время приготовления продуктов, необходимо слегка повернуть ручку установки таймера (17) по/против часовой стрелки. Изменение времени отображается на цифровом дисплее таймера. Изменить время приготовления можно в момент выбора режима автоматического приготовления (световой индикатор мигает) или во время приготовления продуктов.
- Для отключения режима приготовления нажмите кнопку включения/выключения (9); для полного выключения пароварки нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (9) в течение двух секунд.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ

1. Залейте в резервуар воду.
2. Установите поддон (6).
3. Установите паровую чашу (1) на поддон (6).
4. Положите яйца в углубления на днище паровой чаши (1) и накройте ее крышкой (5).
5. Включите режим автоматического приготовления кнопкой (11).
6. При необходимости установите нужное время работы пароварки (раздел УСТАНОВКА ТАЙМЕРА).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

1. Залейте в резервуар воду.
2. Установите поддон (6).
3. Установите паровую чашу (1) на поддон (6).
4. Установите на паровую чашу (1) чашу для приготовления риса/супа (4).

5. Засыпьте 1 чашку риса в чашу (4) и залейте 1½ чашку воды. Максимальное количество риса не должно превышать 250 г.
6. Закройте чашу (4) крышкой (5).
7. Включите режим автоматического приготовления кнопкой (14).
8. При необходимости установите нужное время работы пароварки (раздел УСТАНОВКА ТАЙМЕРА).

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА

Вкусовые качества и питательные свойства готовых продуктов со временем теряются, поэтому используйте их сразу после приготовления, но если необходимо поддерживать продукты горячими, нажмите кнопку «Поддержание тепла» (10) и при необходимости установите нужное время работы (раздел УСТАНОВКА ТАЙМЕРА).

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА

- По завершении времени автоматического приготовления продуктов пароварка автоматически переключается в режим “Поддержание тепла”.
- По завершении режима “Поддержание тепла” прозвучат 5 звуковых сигналов и пароварка автоматически отключится.

ДОБАВЛЕНИЕ ВОДЫ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для продуктов, требующих длительного приготовления:

1. Когда уровень воды станет ниже минимального, будет звучать периодический звуковой сигнал и будет мигать световой индикатор кнопки “REFILL”.
2. Проверьте уровень воды.
3. Проверьте время работы таймера.
4. Долейте воду через впускное отверстие (рис. 6).
5. Установите дополнительное время работы пароварки (раздел УСТАНОВКА ТАЙМЕРА).

ЗАМЕЧАНИЕ

При добавлении воды звуковой сигнал перестанет звучать и символ “REFILL”перестанет мигать.

ФУНКЦИЯ АВТООТКЛЮЧЕНИЯ

Пароварка автоматически отключится, если устройство подключено к электросети и не используется. Через одну минуту прозвучат два звуковых сигнала и пароварка автоматически отключится при следующих условиях:

1. Функция программирования не завершена.
2. Выбранная программа не подтверждена повторным нажатием кнопки программы приготовления продуктов (11-15).

Выключение пароварки производится нажатием и удержанием в течение двух секунд кнопки “REFILL” (9).

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Указанное в таблице время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое, оно может отличаться из-за размера кусков, объема продуктов и личного вкуса. По мере освоения пароварки вы сами сможете подбирать желаемое время приготовления продуктов.
2. Один слой продуктов готовится быстрее, чем несколько, поэтому необходимо увеличивать время приготовления соответственно объему продуктов.
3. Для достижения лучшего результата, старайтесь, чтобы кусочки продуктов были одинакового размера, помещайте более толстые кусочки ближе к краям паровой чаши.
4. Не заполняйте паровую чашу полностью – оставляйте пространство для прохождения пара.
5. При приготовлении большого количества продуктов необходимо периодически их перемешивать. Соблюдайте при этом повышенную осторожность, используйте кухонные рукавицы для защиты рук от пара и кухонную утварь с длинной ручкой.
6. Не добавляйте соль или специи непосредственно на продукты во время их приготовления.
7. Жидкость, накапливающаяся в поддоне (6), прекрасно подходит для приготовления супов или может использоваться в качестве бульона или как основа для соуса. Но будьте осторожны - она очень горячая.
8. Используйте только полностью размороженные продукты.
9. <u>При использовании трех паровых чаш одновременно:</u>
   a. Всегда кладите самые крупные кусочки продуктов в нижнюю чашу.
   b. Конденсат, образующийся на верхней корзине, будет стекать в нижнюю, поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
   c. При приготовлении мяса, курицы и овощей всегда кладите мясо в нижнюю чашу, чтобы сок сырого мяса не попадал на другие продукты.
   d. Время приготовления продуктов в верхней чаше обычно на 5 минут дольше.
   e. При приготовлении продуктов с разным временем готовности положите в нижнюю чашу те, которые готовятся дольше. Когда будут готовы продукты в верхней чаше, вы можете снять ее, а нижнюю чашу накройте крышкой и продолжите приготовление продуктов в ней.

УХОД И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЧИСТКА

1. Запрещается погружать в воду сетевой шнур, сетевую вилку и саму пароварку.
2. Перед чисткой выключите пароварку, отключите ее от сети и дайте ей полностью остыть.
3. Не используйте при чистке паровых корзин, поддона, верхней крышки и корпуса пароварки абразивные чистящие средства, ершики, отбеливатели.
4. Рекомендуется мыть паровые чаши, чашу для приготовления риса, поддон и крышку в теплой воде со средством для мытья посуды. Можно использовать посудомоечную машину, выбрав «легкий» режим мытья посуды.
5. Перед каждым использованием заливайте в резервуар свежую воду.
6. Не погружайте пароварку в воду, просто протирайте корпус влажной тканью.
7. Регулярно мойте паровые чаши.

СНЯТИЕ НАКИПИ

После 2-3 месяцев использования в нагревательном элементе пароварки может образоваться накипь. Это

естественный процесс, он зависит от жесткости используемой вами воды. Необходимо регулярно снимать накипь для нормальной работы пароварки.

1. Наполните резервуар для воды пищевым уксусом.
   ВАЖНО: Не используйте препараты для удаления накипи.
2. Установите поддон, паровую чашу, закройте ее крышкой и включите пароварку.
3. Включите любой режим автоматического приготовления и установите ручкой установки таймера (17) время работы 25 минут.
   ВНИМАНИЕ! Если уксус выливается за края резервуара, то отключите пароварку и, соблюдая осторожность, отлейте немного уксуса.
4. По окончании работы таймера отключите пароварку, дайте ей полностью остыть перед тем как вылить уксус.
5. Промойте резервуар холодной водой, еще раз залейте воду, установите поддон, паровую чашу, закройте ее крышкой, включите пароварку и установите таймер на 5минут.
6. Отключите пароварку, дайте ей полностью остыть, слейте воду, просушите поддон, паровую чашу и крышку и уберите ее до следующего использования.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

1. Время приготовления зависит от размеров продуктов, свободного места в чаше, их свежести и личного вкуса.
2. Время приготовления указано в расчете на нижнюю чашу, продукты в верхней чаше готовятся дольше, приблизительно на 5 минут.
3. При большем или меньшем объеме продуктов соответственно увеличивайте или уменьшайте время приготовления продуктов.

ОВОЩИ

- Отрежьте толстые стебли у капусты брокколи или толстые цветоножки у цветной капусты.
- Готовьте зеленые листовые овощи максимально короткое время – они быстро теряют свой цвет.
- Добавляйте соль и специи после приготовления.
- Замороженные овощи не обязательно размораживать перед приготовлением в пароварке.

Овощи	Вид	Вес/ Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Артишоки	Свежие	3 средних	чеснок эстрагон укроп	45-50	Отрежьте стебли
Спаржа	Свежая Заморожен-ная	400г 400г	лимонник лавровый лист тимьян	13-15 16-18	Оставляйте свободное пространство для прохождения пара
Брокколи	Свежая Заморожен-ная	400г 400г	чеснок красный перец эстрагон	16-18 15-18	
Морковь (порезанная)	Свежая	400г	анис мята укроп	20-22	Помешивайте при готовке

Цветная капуста	Свежая Замороженная	400г 400г	розмарин базилик эстрагон	16-18 18-20	Помешивайте при готовке
Шпинат	Свежий Замороженный	250г 250г	тимьян чеснок	8-10 18-20	Помешивайте при готовке
Бобы	Свежие	400г	тмин укроп	18-20	Помешивайте при готовке
Горох	Свежий Замороженный (стручковый)	400г 400г	базилик майоран мята	10-12 15-18	Помешивайте при готовке
Картофель	Свежий	400г	укроп	20-22	

МЯСО И ПТИЦА

- Готовка продуктов на пару имеет преимущество в том, что во время приготовления жир вытапливается из продуктов и стекает в поддон. Но перед приготовлением продуктов желательно удалить лишний жир. Мясо для гриля идеально подходит для приготовления на пару.
- Замаринуйте или залейте соусом мясо или птицу перед готовкой.
- Проверяйте продукты на готовность, протыкая их.
- Колбаски должны быть приготовлены до готовки на пару.
- Используйте свежие или сухие травы во время приготовления продуктов для придания им вкуса.

Продукты	**Вид**	**Вес/ Кол-во штук**	**Травы**	**Время приготовления (минуты)**	**Рекомендации**
Курица	филе, ножки	250г (4шт.) 450г	карри розмарин тимьян	12-15 30-35	Срежьте лишний жир
Свинина	вырезка, филе, стейки или куски филе	400г (4шт., толщина 2,5 см)	карри лимонник тимьян	5-10	Срежьте лишний жир
Говядина	куски филе, филейная часть или огузок	250г	карри красный перец тимьян	8-10	Срежьте лишний жир

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Рыба готова, когда мясо легко отделяется от костей.
- Мороженая рыба и морепродукты могут готовиться без предварительного размораживания, нужно только увеличить время их приготовления.
- Используйте ломтики лимона во время приготовления рыбы или морепродуктов для придания им дополнительного вкуса.

Продукты	Вид	Вес/ Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Моллюски	Свежие	250г/400г	майоран лимонник	8-10	
Креветки	Свежие	400г	лимонник чеснок	6	Готовьте до приобретения розового цвета
Мидии	Свежие	400г	лимонник чеснок	8-10	Готовьте до раскрытия раковин
Лобстер	Мороженый	2 шт (400г каждый)	хрен чеснок	20-22	Готовьте до приобретения красного цвета
Рыбное филе	Свежее, мороженое	250г 250г	горчица майоран	10-12 6-8	Готовьте до разделения на кусочки

РИС

При использовании чаши для варки риса в резервуар для воды вы должны налить только воду, но в чашу можете налить другую жидкость, например вино или бульон. Вы можете добавить в нее приправы, рубленый лук, петрушку, миндаль или нарезанные грибы.

Продукты	Вид	Кол-во/Объем воды	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Рис	белый	200г/300мл	35-40	Максимальное количество риса не более 250 г

Технические данные:

Напряжение питания:	220/230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность:	825 Вт
Вместимость чаши для воды:	1,1 л
Вместимость чаши для приготовления риса/супа/других продуктов:	1,2 л

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы прибора не менее 5-ти лет

ME 61

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Йеневайнгассе, 10/10, 1210, Вена, Австрия

FRANÇAIS

Cuisseur électrique à vapeur

Les aliments préparés à vapeur gardent mieux leur arôme et la valeur nutritive. Le cuisseur automatique à vapeur Vitek vous permettra de faire un pas à l'alimentation saine. Il ne vous fera pas attendre, puisque grâce à la technologie de génération rapide de la vapeur, l'appareil est prêt au fonctionnement presque tout de suite après le branchement. Les bols à vapeur ont une assez grande capacité et leur forme ovale permet de cuire des poissons tout entiers. Le régime de cuisson automatique vous facilitera l'utilisation du cuisseur. Jouissez de la nourriture et de la simplicité de leur préparation dans le cuisseur Vitek.

IMPORTANT

Pour votre sécurité veuillez lire attentivement la présente notice d'exploitation avant de commencer l'utilisation du cuisseur.

Cuisseur

- C'est un appareil générant de la vapeur, qui peut causer de graves brûlures.
- Méfiez-vous d'être brûlé par la vapeur sortant du cuisseur surtout le moment où vous enlevez le couvercle.
- Soyez attentif en utilisant le cuisseur à vapeur – tout liquide ou condensat sont très chauds.
- Utilisez des gans de cuisine pour enlever le couvercle ou le bol de cuisson.
- Ne laissez pas les enfants et des incapables utiliser le cuisseur à vapeur sans surveillance.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas là où les enfants peuvent le saisir.
- N'utilisez jamais un cuisseur en panne. Pour la réparation de l'appareil adressez-vous au centre de service agréé.
- N'immergez jamais le cuisseur, le cordon d'alimentation, ni la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide – vous risquez d'être électrocutés.
- Ne placez jamais le cuisseur à vapeur sur la cuisinière ni dans le four.
- Ne remuez jamais le cuisseur à vapeur contenant des aliments chauds.
- Le cuisseur à vapeur est conçu uniquement à l'utilisation domestique.

Aliments

- Préparez toujours la viande, le poisson et les fruits de mer jusqu'à l'état prêt.
- Utilisez toujours des aliments décongelés. L'exception est faite par des légumes, le poisson et les fruits de mer.
- Si vous utilisez en plusieurs bols simultanément, mettez la viande, la volaille ou le poisson dans le bol inférieur, pour que la graisse sortant de ces aliments ne coule pas sur les autres aliments.

PREMIERE CONNAISSANCE AVEC LE CUISSEUR A VAPEUR

1. Bol inférieur
2. Bol moyen
3. Bol supérieur
4. Bol pour le riz/la soupe
5. Couvercle avec des orifices de sortie de vapeur

6. Lèchefrite avec un filtre
7. Diffuseur de vapeur
8. Corps du cuisseur à vapeur
9. Bouton "Marche/Arrêt"
10. Touche du régime – Maintien de chaleur
11. Touche du régime – Oeufs/Viande
12. Touche du régime – Poisson/Légumes
13. Touche du régime – Poulet
14. Touche du régime – Riz
15. Touche du régime – Soupe
16. Minuterie
17. Poignée de commande de la minuterie
18. Filtre à tamis

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Déballez l'appareil est ses éléments.
2. Enlevez tous les autocollants et des étiquètes.
3. Avant d'utilisation lavez dans l'eau tiède savonneuse le couvercle, les bols, le diffuseur de vapeur et la lèchefrite.
4. Rincez-les et séchez.
5. Essuyez la surface inférieure du réservoir d'eau et le corps du cuisseur à vapeur avec un chiffon humide.

AVANT DE BRANCHER AU SECTEUR

- Avant de brancher l'appareil vérifiez que la tension de votre installation électrique correspond à la tension de fonctionnement du cuisseur à vapeur.

UTILISATION

1. Placez le cuisseur à vapeur sur une surface stable à distance des objets qui peuvent être endommagés par la vapeur, par exemple des murs ou des armoires.
2. Installez le filtre à tamis (18) dans le réservoir d'eau. Il protège la résistance de chauffage du cuisseur à vapeur contre la pénétration des particules dures.
3. Versez de l'eau froide dans le réservoir jusqu'à la marque:
   "Max", si vous allez cuisiner pendant plus de 30 minutes;
   "Min", si vous allez cuisiner pendant moins de 30 minutes.
   Fig.1: Versement de l'eau à travers le goulot avec la lèchefrite (6) en place.
   Fig. 2:Remplissage du réservoir avec la lèchefrite enlevée (6).

Utilisez l'eau filtrée moins crue pour que diminuer l'apparition du tartre sur la résistance de chauffage. Ne remplissez pas le réservoir au-dessus de la marque «MAX».

Attention: Ne mettez pas dans le réservoir du sel, du poivre, des fines herbes ou des épices – ça risque d'endommager la résistance de chauffage.

4. Installez la lèche frite (6) sur le réservoir d'eau.

5. Pour donner le goût aux aliments vous pouvez mettre des fines herbes sèches ou fraîches dans la lèchefrite (6).

Conseils

Mettez des herbes sèches ou fraîches dans la lèchefrite (6) pour donner du goût aux aliments. Choisissez les herbes selon votre goût: serpolet, coriandre, basilic, fenouil, carry et estragon, ail, cumin, raifort – ce n'est qu'une brève liste des herbes connues. Vous pouvez combiner des herbes afin de donner aux aliments un nouveau goût exquis. Si vous utilisez des herbes fraîches, il en faut une double ou triple quantité par rapport aux herbes sèches et n'oubliez pas de les couper. Places le bol inférieur (1) sur la lèchefrite (6). Vous pouvez varier les bols (2, 3, 4).

6. Mettez des aliments dans le bol. Nous conseillons de mettre des morceaux plus grands dans le bol inférieur (1).
7. Couvrez le bol supérieur avec le couvercle (5).
8. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant, sélectionnez l'un des régimes de cuisson avec des touches (11-15), en cas de besoin programmez le temps de fonctionnement du cuisseur à vapeur (voire le paragraphe REGLAGE DE LA MINUTERIE). La vapeur apparaîtra à peu près 30 seconde après le branchement de l'appareil.

ATTENTION: Pendant le fonctionnement de l'appareil ne touchez pas le couvercle ni des bols - ils sont très chauds.

9. A l'issus du processus de cuisson un signal sonore retentira et le cuisseur à vapeur passera automatiquement au régime de maintien de température, le symbole “ KEEP WARM ” sera allumé.
10. 10 minutes plus tard 5 signaux sonores retentiront et le cuisseur à vapeur sera automatiquement débranché.

Attention: Pour éviter des brûlures utilisez des gants de cuisine en enlevant le couvercle et des bols. Levez le couvercle doucement pour laisser échapper la vapeur; tenez le couvercle au-dessus du bol pendant un certain temps pour laisser couler l'eau condensée. Ne touchez pas des bols, si vous voulez contrôler l'état des aliments, utilisez des ustensiles de cuisines avec une longue manche.

11. Après l'utilisation déconnectez l'appareil du secteur. Laissez le cuisseur à vapeur refroidir complètement avant de le nettoyer.

ATTENTION!

- ***N'oubliez pas que l'eau à l'intérieur du réservoir peut être chaude, bien que les autres éléments de l'appareil soient déjà refroidis.***
- ***N'utilisez pas le cuisseur à vapeur sans lèchefrite, bol ou couvercle.***

REGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant, un signal sonore retentira – le cuisseur à vapeur est au régime d'attente de l'introduction du programme du menu automatique (fig.3).

2. Pressez l'une des touches de choix des régimes du menu automatique (10-15).
3. Le cuisseur à vapeur possède un menu automatique de cuisson de suivants aliments:

	Garde au chaud	Oeufs/viande	Poisson/Légumes	Poulet	Riz	Soupe
Minutes	10	15	20	30	42	60

- Pour sélectionner le régime automatique nécessaire pressez l'une des touches (10-15) – le voyant lumineux du régime choisi clignotera et l'écran affichera la durée de cuisson. Pour brancher le cuisseur à vapeur pressez encore une fois la touche du régime choisi – le voyant lumineux de ce régime arrêtera de clignoter et restera allumé. La vapeur sera générée dans un temps très court.
- Si vous vous êtes trompé en choisissant le programme de cuisson automatique, pressez la touche "Marche/Arrêt" (9) pour annuler le mauvais régime, ensuite pressez la touche correcte de cuisson automatique de (10-15) et validez le choix en pressant encore une fois sur la même touche pour brancher le cuisseur à vapeur.
- Pour modifier le temps de cuissage il faut tourner doucement la poignée de commande de la minuterie (17) dans le sens d'une aiguille d'une montre ou dans le sens contraire d'une aiguille d'une montre. Modification du temps est affichée à l'écran numérique de la minuterie. La modification du temps de cuisson pendant la sélection du régime automatique (le voyant lumineux clignote) ou pendant la cuisson.
- Pour arrêter le régime de cuisson pressez la touche "Marche/Arrêt" (9); pour débrancher le cuisseur à vapeur pressez et tenez pendant 2 secondes la même touche (9).

CUISSON DES OEUFS

1. Versez de l'eau dans le réservoir.
2. Mettez en place la lèchefrite (6).
3. Placez le bol (1) sur la lèchefrite (6).
4. Mettez les oeufs dans les creux du bol (1) et fermez-la d'un couvercle (5).
5. Activez le régime de cuisson automatique en pressant la touche (11).
6. En cas de besoin réglez la durée de cuisson (voire le paragraphe REGLAGE DE LA MINUTERIE).

CUISSON DU RIZ

1. Versez de l'eau dans le réservoir.
2. Mettez en place la lèchefrite (6).
3. Placez le bol (1) sur la lèchefrite (6).
4. Placez le bol de cuisson du riz / de la soupe (4) sur le bol inférieur (1).

5. Mettez 1 tasse de riz dans le bol (4) et versez-y 1½ de tasse d'eau. La quantité maximale du riz à cuire est de 250 g.
6. Fermez le bol (4) avec un couvercle (5).
7. Activez le régime de cuisson automatique en pressant la touche (14).
8. S'il le faut, réglez la durée de cuisson (paragraphe REGLAGE DE LA MINUTERIE).

REGIME DE GARDE AU CHAUD

Les caractéristiques gustatives et nutritives des aliments s'altèrent peu à peu, c'est pourquoi il faut les consommer juste après la cuisson, mais s'il vous faut garder les aliments au chaud, pressez la touche «Garde au chaud» (10) et s'il le faut régler la durée nécessaire de fonctionnement à ce régime (paragraphe REGLAGE DE LA MINUTERIE).

REGIME AUTOMATIQUE DE GARDE AU CHAUD

- A l'issu du temps de cuisson automatique le cuisseur à vapeur passe automatiquement au régime "Garde au chaud".
- Après la fin du cycle du régime "Garde au chaud " les 5 signaux sonores retentiront et le cuisseur sera automatiquement débranchée.

ADDITION DE L4EAU PENDANT LA CUISSON

Pour des aliments exigeant une longue cuisson:

1. Quand le niveau d'eau devient inférieur au niveau minimal, vous en serez averties par un signal sonore et le voyant lumineux de la touche "REFILL" sera en clignotement.
2. Vérifiez le niveau d'eau.
3. Vérifiez le temps de fonctionnement réglé à la minuterie.
4. Ajoutez de l'eau à travers le goulot (fig. 6).
5. Réglez le temps supplémentaire de fonctionnement du cuisseur à vapeur (voire paragraphe REGLAGE DE LA MINUTERIE).

REMARQUES

Après l'addition de l'eau le signal sonore sera débranché et le symbole "REFILL" arrêtera de clignoter.

FONCTION DE DEBRANCHEMENT AUTOMATIQUE

Le cuisseur à vapeur est débranché automatiquement si l'appareil est branché sur le secteur mais n'est pas utilisé.

Après une minute d'inactivité deux signaux sonores retentiront et l'appareil sera automatiquement débranché si:

1. La programmation n'a pas été terminée.
2. Le choix de programme n'a pas été validé par la pression répétée de la touche du programme de cuisson choisi (11-15).

Pour le débranchement manuel du cuisseur à vapeur pressez et tenez appuyé pendant deux secondes la touche "REFILL" (9).

CONSEILS UTILES

1. Le temps de cuisson indiqué dans le tableau est donné pour référence, il peut être modifié selon la taille de morceaux, le volume des aliments et selon votre goût personnel.
2. Une seule couche des aliments est plus rapide à cuire que plusieurs, c'est pourquoi il faut augmenter le temps de cuisson si vous mettez dans l'appareil des aliments en plusieurs couches.
3. Pour le meilleur résultat il vaudra mieux que les morceaux soient de la même taille mettez les plus gros morceaux plus prés des parois.
4. Ne remplissez pas le bol à vapeur au maximum – laissez de place pour la circulation de la vapeur.
5. Si vous préparer une large quantité d'aliments, mélangez-les régulièrement. Soyez attentif, utilisez des gants de cuisine et les ustensiles de cuisine avec de longues manches pour protéger les mains contre la vapeur.
6. N'ajoutez pas du sel ni des épices directement sur les aliments pendant leur cuisson.
7. Le liquide qui s'accumule dans la lèchefrite (6), convient très bien à préparer des soupes et peut être utilisé en guise de bouillon ou comme la base d'une sauce. Mais soyez attentif – ce liquide est très chaud.
8. Utilisez uniquement des aliments décongelés.
9. Si vous utilisez les trois bols simultanément:
   a. Mettez toujours des plus grands morceaux dans le bol inférieur.
   b. Le condensat qui s'accumule dans le bol supérieur coulera dans le bol inférieur c'est pourquoi il faut prendre en compte la compatibilité des goûts des aliments préparés ensemble.
   c. Si vous préparez de la viande, du poulet et des légumes, mettez toujours la viande dans le bol inférieur pour que le jus sortant de la viande crue ne coule pas sur d'autres aliments.
   d. Pour les aliments du bol supérieur d'habitude il faut 5 minutes de plus par rapport à la durée de cuisson normale.
   e. Si vous allez cuire des aliments avec de différentes durées de cuisson, mettez ceux qui exigent la plus longue durée de cuisson dans le bol inférieur. Quand les aliments dans le bol supérieur seront prêts enlevez le bol supérieur et continuez la cuisson ayant refermé le bol inférieur avec un couvercle.

ENTRETIEN ET EXPLOITATION

NETTOYAGE

1. Il est interdit d'immerger dans l'eau le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation et l'appareil lui-même.
2. Avant de commencer le nettoyage débranchez l'appareil, déconnectez-le du secteur et laisser-le refroidir.
3. Pour le nettoyage des bols, de la lèchefrite, du couvercle et du corps de l'appareil n'utilisez pas des agents abrasifs, goupillon, agents blanchissants.
4. Il est conseillé de laver les bols, la lèchefrite et le couvercle de l'appareil dans l'eau tiède avec un détergent à vaisselle. Vous pouvez utiliser un lave-vaisselle en le réglant pour un régime de lavage faible.
5. Avant toute utilisation de l'appareil remplissez de réservoir de l'eau fraîche.

6. N'immergez pas le cuisseur à vapeur dans l'eau, il suffit d'essuyer son corps avec un chiffon humide.
7. Lavez régulièrement les bols.

ENLEVEMENT DU TARTRE

Après 2-3 mois d'utilisation la résistance de chauffage peut se couvrir du tartre. C'est un effet tout à fait normal, il dépend de la crudité de l'eau utilisée. Il faut régulièrement enlever le tartre pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

1. Remplissez le réservoir d'eau avec le vinaigre alimentaire.
   IMPORTANT: n'utilisez pas des agents antitartre.
2. Montez la lèchefrite, les bols, fermez l'appareil du couvercle et branches-le.
3. Activez n'importe quel régime automatique et avec la poignée de la minuterie (17) réglez le temps de cuisson à 25 minutes.
   ATTENTION! Si le vinaigre sort des bornes du réservoir, débranchez le cuisseur à vapeur et avec précaution versez un peut d'eau du réservoir.
4. Le cycle programmé étant terminé, débranchez le cuisseur à vapeur, laissez-le refroidir ensuite videz-le du vinaigre.
5. Levez le réservoir avec de l'eau froide, remplissez le réservoir de l'eau, installez la lèchefrite, le bol, couvrez-les d'un couvercle. Branchez le cuisseur à vapeur et réglez la minuterie pour 5 minutes.
6. Débranchez le cuisseur à vapeur, laissez-le refroidir ensuite videz-le, séchez la lèchefrite, le bol et le couvercle et rangez-les jusqu'à la suivante utilisation.

DUREE DE CUISSON

1. La durée de cuisson dépend de la taille des aliments, de leur fraîcheur, de la place libre dans le bol et de votre goût personnel.
2. La durée présentée dans le tableau est donnée pou le bol inférieur, dans le bol supérieur les aliments prendrons à peu près 5 minutes de plus.
3. La durée de cuisson se varie en fonction de la quantité des aliments: moins il y en a – moins de temps il faut pour les cuire.

LEGUMES

- Coupez les brins épais du brocoli ou du chou-fleur.
- Faite cuire les légumes en feuille pendant une durée réduite – ils perdent rapidement leur couleur.
- Ajoutez du sel et des épices après la cuisson.
- Ce n'est pas obligatoire de décongeler les légumes avant de les cuire dans le cuisseur à vapeur.

Légumes	Type	Poids/ Pièces	Herbes	Durée de cuisson (minutes)	Recommandations
Artichauts	Frais	3 de taille moyenne	ail estragon fenouil	45-50	Coupez les brins

Asperge	Fraîche Congelée	400r 400r	schizandra laurier serpolet	13-15 16-18	Laissez asses de place pour le passage de vapeur
Brocoli	Frais Congelé	400r 400r	ail piment gouge estragon	16-18 15-18	
Carotte (découpée)	Fraîche	400r	anis menthe fenouil	20-22	Mélangez pendant la cuisson
Chou-fleur	Frais Congelé	400r 400r	romarin basilic estragon	16-18 18-20	Mélangez pendant la cuisson
Epinard	Frais Congelé	250r 250r	serpolet ail	8-10 18-20	Mélangez pendant la cuisson
Fèves	Fraîche	400r	cumin fenouil	18-20	Mélangez pendant la cuisson
Petits poids	Frais Congelé (siliqueux)	400r 400r	basilic marjolaine menthe	10-12 15-18	Mélangez pendant la cuisson
Pommes de terre	Fraîches	400r	fenouil	20-22	

VIANDE ET VOLAILLE

- La cuisson à vapeur a un avantage qui consiste à ce que pendant la cuisson la graisse se dégage des aliments et coule dans la lèchefrite. Mais tout de même avant la cuisson il est désirable d'enlever la graisse superflue. La viande au gril est idéale pou être cuite à vapeur.
- Marinez la viande ou le poulet ou mettez-les dans une sauce avant de les cuire.
- Vérifiez l'état des aliments en les perçant d'une fourchette.
- Les saucissons doivent être cuits avant de les préparer à vapeur.
- Utilisez des herbes sèches ou fraîches pour donner du goût aux aliments pendant la cuisson.

Aliments	Type	Poids/ Pièces	Herbes	Durée de cuisson (minutes)	Recommandations
Poulet	filet, pattes	250r (4 pièces) 450g	carry romarin serpolet	12-15 30-35	Coupez la graisse superflue
Porc	filet, steaks ou les morceaux de filet	400g (4 pièces, de largeur 2,5 cm)	carry schizandra serpolet	5-10	Coupez la graisse superflue
Bœuf	morceaux de filet ou culotte	250g	carry piment rouge serpolet	8-10	Coupez la graisse superflue

POISSON ET LES FRUITS DE MER

- Le poisson et prêt quand la viande se sépare facilement des os.

FRANÇAIS

- Vous pouvez cuire le poisson congelé et les fruits de mer sans les décongeler, mais dans ce cas il faudra augmenter le temps de cuisson.
- Utilisez des tranches de citron pour donner du goût supplémentaire au poisson et aux fruits de mer.

Aliments	Type	Poids/ Pièces	Herbes	Durée de cuisson (minutes)	Recommandations
Mollusques	Frais	250g/400g	marjolaine schizandra	8-10	
Crevettes	Fraîches	400g	schizandra ail	6	Cuire jusqu'à la couleur rose
Moules	Fraîches	400g	schizandra ail	8-10	Cuire jusqu'à l'ouverture des coquilles
Lobster	Congelé	2 pièces (400g chacun)	raifort ail	20-22	Cuire jusqu'à la couleur rouge
Filet de poisson	Frais, congelé	250г 250г	moutarde marjolaine	10-12 6-8	Cuire jusqu'à la séparation en morceaux

RIZ

A l'utilisation du bol au riz vous ne pouvez remplir le réservoir d'eau que de l'eau, mais dans le bol vous pouvez verser un autre liquide, par exemple du vin ou du bouillon. Vous pouvez y mettre des épices, l'oignon haché, persil, amande ou des champignons découpés.

Aliments	Type	Quantité/Volume d'eau	Durée de cuisson (minutes)	Recommandations
Riz	blanc	200g/300ml	35-40	La quantité maximale du riz est pas plus de 250 g

Données techniques:

Tension d'alimentation:	220/230 V ~ 50 Hz
Puissance consommée:	825 W
Capacité du bol à l'eau:	1,1 l
Capacité du bol au riz/soupe/autres aliments:	1,2 l

Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques de l'appareil sans préavis.

Délai de service de l'appareil est pas moins de 5 ans.

Garantie

Pour des conditions de garantie plus détaillées adressez-vous au distributeur qui vous a vendu l'appareil. En cas de toute sorte de prétention pendant la période de la présente garantie il faudra présenter le ticket quittance de l'achat.

CE *Le présent appareil satisfait aux exigences de compatibilité électromagnétique en vertu de la directive 89/336/EEC du conseil de l'Europe et la préscription 73/23 EEC pour l'appareillage de bas voltage.*

PENTOLA A VAPORE ELETTRICA

I prodotti preparati a vapore conservano di più proprio sapore e preziosità di nutrimento. Pentola a vapore automatica Vitek vi permetterà a fare un passo avanti verso il nutrimento sano. La pentola non richederà tanto tempo perchè grazie alla tecnologia di produzione del vapore quest'ultimo inizia ed essere prodotto praticamente al momento dell'accensione della pentola. I serbatoi del vapore sono abbastanza capienti e la loro forma ovale permette di preparare un pesce intero. I regimi di preparazione automatica dei prodotti facilitano l'uso della pentola a vapore. Godetevi un cibo sano e semplicità di sua preparazione nella pentola a vapore automatica Vitek.

IMPORTANTE

Per motivi di sicurezza leggete attentamente le istruzioni prima di usare la pentola a vapore.

Pentola a vapore

1. Questo apparecchio produce il vapore il quale può provocare le ustioni.
2. Fate attenzione alle ustioni del vapore che esce, specialmente al momento dell'apertura del coperchio.
3. State attenti lavorando con la pentola a vapore – qualsiasi liquido oppure condensa sono molto caldi.
4. Usate le presine o i guantini per togliere il coperchio oppure il serbatoio del vapore.
5. Non permettete ai bambini ed alle persone con le capacità limitate usare la pentola a vapore senza sorveglianza.
6. Controllate che il cavo di alimentazione non si appendi nei luoghi dove lo possono acchiappare i bambini.
7. Non usate mai la pentola a vapore danneggiata. Rivolgetevi al centro di assistenza tecnica autorizzato per riparazione.
8. Non immergete mai la pentola a vapore, il cavo di alimentazione oppure la spina di alimentazione nell'acqua – potreste subire le scosse elettriche.
9. Non introducete mai la pentola a vapore sulla cucina oppure nel forno.
10. Non spostate mai la pentola a vapore contenente i prodotti caldi.
11. La pentola a vapore è destinata solo ad uso domestico.

Prodotti

1. Preparate carne, pesce o frutti di mare completamente.
2. Usate sempre solo i prodotti decongelati. Escluso vardura, pesce e frutti di mare.
3. Se usate contemporaneamente alcuni serbatoi del vapore, mettete carne, pollame oppure pesce nel cestino inferiore per non far scorrere un liquido uscente sui prodotti che si trovano negli altri serbatoi del vapore.

INTRODUZIONE ALLA PENTOLA A VAPORE

1. Serbatoio del vapore inferiore
2. Serbatoio del vapore intermedio
3. Serbatoio del vapore superiore
4. Serbatoio di preparazione del riso/minestra
5. Coperchio coi fori per vapore
6. Vassoio con filtro per raccolta del liquido
7. Vaporizzatore
8. Corpo della pentola a vapore
9. Interruttore dell'accensione/spegnimento
10. Pulsante del regime di – Mantenimento di calore
11. Pulsante del regime – Uovo/Carne
12. Pulsante del regime – Pesce/Verdura
13. Pulsante del regime – Pollo
14. Pulsante del regime – Riso
15. Pulsante del regime – Minestra

16. Timer
17. Manopola regolazione timer
18. Filtro a rete

PRIMA DELL'USO PER LA PRIMA VOLTA

1. Togliete imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori.
2. Togliete tutti gli adesivi e l'etichette.
3. Prima di usare lavate il coperchio, i serbatoi del vapore, vaporizzatore e vassoio per far scorrere liquidi nell'acqua tiepida saponata.
4. Risciacquate ed asciugate.
5. Pulite la parte interna del serbatoio dell'acqua ed il corpo della pentola a vapore con un panno umido.

PRIMA DI COLLEGARE ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE

1. Assicuratevi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda a quella del funzionamento della pentola a vapore.

L'USO

1. Apoggiate la pentola a vapore sulla superficie stabile lontano dagli oggetti i quali potrebbero essere danneggiati dal vapore, per esempio, vicino alle mura oppure le mensole.
2. Inserite il filtro a rete (18) nel serbatoio dell'acqua. Esso protegge l'impianto di riscaldamento della pentola a vapore dalla penetrazione delle particelle solide.
3. Versate l'acqua fredda nel serbatoio fino all'indicazione:

"Max" quando il tempo di preparazione supera 30 minuti;
"Min" quando il tempo di preeparazione è inferiore a 30 minuti.
Fig. 1: Il versamento dell'acqua attraverso l'apposito foro con vassoio installato (6).
Fig. 2: Il versamento dell'acqua nel serbatoio con vassoio tolto.
Usate l'acqua filtrata, questa è caratterizzata dalla durezza abbassata, quindi il calcare si formerà nell'impianto di riscaldamento in misura inferiore. Non versate l'acqua sopra l'indicazione "MAX".

Attenzione: Non aggiungete nel serbatoio per l'acqua sale, pepe, specie, erbe, condimenti – questo potrebbe danneggiare l'impianto di riscaldamento.

4. Installate il vassoio per far scorrere un liquido (6) sul serbatoio per l'acqua.
5. Per aggiungere il sapore ai prodotti che state preparando potete mettere nel vassoio le erbe fresche oppure secche.

Consigli

Aggiungete le erbe fresche o secche nel vassoio (6) per far diventare prodotti più saporiti. Scegliete le erbe a vostro godimento: timo, coreandro, basilico, aneto, curry e dragoncello, alio, comino, cren – questo è un'elenco modesto delle erbe conosciute. Potete combinare varie erbe per aggiungere ai prodotti un gusto esclusivo. Quando usate le erbe fresche, la loro quantità deve essere aumentata di 2-3 volte e devono essere obbligatoriamente tagliate. Installate il serbatoio del vapore inferiore (1) sul vassoio (6). Potete combinare con l'installazione dei serbatoi (2, 3, 4).

6. Mettete i prodotti nel serbatoio del vapore. Si consiglia mettere pezzi grossi nel serbatoio inferiore (1).
7. Coprite il serbatoio superiore con il coperchio (5).
8. Inserite la spina di alimentazione nella presa di corrente, scegliete uno dei regimi di preparazione dei prodotti con i pulsanti (11-15), programmate il tempo desiderato di funzionamento della pentola a vapore, se necessario (capitolo PROGRAMMAZIONE DEL TIMER). Dopo l'accensione della pentola a vapore il processo di produzione del vapore si inizierà fra circa 30 sec.

ATTENZIONE: Non toccate il coperchio e gli serbatoio del vapore durante il funzionamento – sono molto caldi.

9. Dopo aver terminato il processo di preparazione si risuonerà un segnale acustico doppio e la pentola a vapore passerà automaticamente al regime del mantenimento di calore, si illuminerà il simbolo “ KEEP WARM ”.
10. Dopo aver trascorso 10 minuti si risuoneranno 5 segnali acustici e la pentola a vapore si spegnerà automaticamente.

Attenzione: Per evitare le ustioni usate i guanti da cucina per togliere il coperchio e gli serbatoio del vapore. Sollevate il coperchio lentamente per far uscire il vapore; tenete il coperchio sopra il serbatoio del vapore per far scorrere l’acqua. Non toccate i serbatoilo del vapore, se vorreste verificare la prontezza dei prodotti, usate le stoviglie con manico lungo.

11. Dopo aver terminato l’uso dell’apparecchio staccatelo dalla rete di alimentazione. Attendete raffreddamento compelto della pentola a vapore prima di pulirla.

ATTENZIONE !

- **Ricordate che l’acqua dentro il serbatoio potrebbe essere calda mentre altri componenti della pentola a vapore sono già raffreddati.**
- **Non usate la pentola a vapore senza il vassoio, serbatoio del vapore ed il coperchio installati.**

PROGRAMMAZIONE DEL TIMER

1. Collegate la spina di alimentazione nella presa di corrente, si risuonerà un segnale acustico – la pentola a vapore resta in attesa dell’inserimento del programma del menu automatico (Fig. 3).
2. Premete uno dei pulsanti per scegliere un regime del menu automatico (10-15).
3. La pentola a vapore può essere sintonizzata sul menu automatico per preparare le categorie dei proditti seguenti:

	Mantenimento di calore	Uovo/Carne	Pesce/Verdura	Pollo	Riso	Minestra
	KEEP WARM					
Minuti:	10	15	20	30	42	60

- Per scegliere un regime automatico di praparazione desiderato premete uno dei pulsanti (10-15) – la spia luminosa del regime scelto inizia a lampeggiare e si visualizzerà sul display il tempo di preparazione dei prodotti automatico. Per accendere la pentola a vapore premete nuovamente il pulsante del regime di preparazione scelto – la spia luminosa si illuminerà continuamente e fra qualche tempo si inizierà la produzione del vapore.
- Se avete sbagliato con la scelta del programma di preparazione automatica, premete il pulsante dell’accensione/spegnimento “ REFILL “(9) per cancellare un commando inserito erroneamente, dopo di che premete il pulsante “giusto” di preparazione dei prodotti automatico (10-15) e confermate un regime scelto di preparazione premendo un’altra volta – per accendere la pentola a vapore.
- Per modificare il tempo di preparazione dei prodotti è necessario girare leggermente la manopola regolazione del timer (17) in senso orario/antiorario. Un cambiamento del tempo viene

riportato sul diaplay del timer. Potete modificare il tempo di preparazione al momento della scelta del regime di preparazione automatica (spia luminosa si lampeggia) oppure durante preparazione dei prodotti.

- Per spegnere un regime di preparazione dei prodotti premete il pulsante dell'accensione/spegnimento "⏻/REFILL "(9); per spegnere la pentola a vapore completamente premete e tenete premuto il pulsante dell'accensione/spegnimento "⏻/REFILL "(9) per due secondi.

PREPARAZIONE DELLE UOVA

1. Versate l'acqua nel serbatoio.
2. Installate il vassoio (6).
3. Installate il serbatoio (1) sul vassoio(6).
4. Mettete le uova nelle apposite cellule sul fondo del serbatoio del vapore (1) e copritelo con il coperchio (5).
5. Attivate il regime di preparazione automatica con pulsante (11).
6. Programmate il tempo desiderato di funzionamento della pentola a vapore, se necessario (capitolo PROGRAMMAZIONE DEL TIMER).

PREPARAZIONE DEL RISO

1. Versate l'acqua nel serbatoio
2. Installate il vassoio (6).
3. Installate il serbatoio del vapore (1) sul vassoio (6).
4. Installate il serbatoio per la preparazione del riso/minestra (4) sul serbatoio del vapore (1).
5. Versate un bicchiere di riso nel serbatoio (4) e versate 1½ dell'acqua. La quantità di riso massima non deve superare 250 g.
6. Chiudete il serbatoio (4) con il coperchio (5).
7. Attivate il regime di preparazione automatica con pulsante (14).
8. Regolate il tempo di preparazione della pentola a vapore desiderato, se necessario (capitolo PROGRAMMAZIONE DEL TIMER).

REGIME DI MANTENIMENTO DEL CALORE

Le qualità del gusto e le caratteristiche nutrizionali dei prodotti pronti si perdono con il passare del tempo, quindi consumateli immediatamente dopo aver preparato, ma, se è necessario mantenere i prodotti caldi, premete il pulsante "Mantenimento del calore" (10) e programmate, se necessario, il tempo di preparazione desiderato (capitolo PROGRAMMAZIONE DEL TIMER).

REGIME AUTOMATICO DI MANTENIMENTO DEL CALORE

- Dopo aver trascorso il tempo di preparazione dei prodotti automatico la pentola a vapore passa automaticamente sul regime "Mantenimento del calore".
- Dopo aver terminato il regime "Mantenimento del calore" si risuoneranno 5 segnali acustici e la pentola a vapore si spegnerà automaticamente.

COME AGGIUNGERE ACQUA DURANTE IL PROCESSO DI PREPARAZIONE

Per i prodotti che richiedono preparazione lunga:

1. Quando il livello dell'acqua scende sotto quello minimo, si risuonerà un segnale acustico periodico e si lampeggerà la spia luminosa del pulsante "⏻/REFILL "(9).
2. Controllate il livello dell'acqua.
3. Controllate il tempo di funzionamento del timer.
4. Aggiungete l'acqua attraverso un'apposito foro (fig. 6).
5. Regolate il tempo di funzionamento della pentola a vapore supplementare (capitolo PROGRAMMAZIONE DEL TIMER).

NOTA BENE

Quando aggiungete l'acqua, un segnale acustico smette di risuonare ed il simbolo "⏻FILL "(9) smette di lampeggiare.

REGIME DI SPEGNIMENTO AUTOMATICO

La pentola a vapore si spegne automaticamente se l'apparecchio è collegato alla rete di alimentazione e non viene usato.
Dopo un minuto si risuoneranno due segnali acustici e la pentola a vapore si spegnerà automaticamente a queste condizioni:

1. Funzione di programmazione non è completata.
2. Un programma scelto non è stato confermato con premere del pulsante di programmazione di preparazione dei prodotti. (11-15).

Per spegnere la pentola a vapore bisogna premere e tenere premuto per due secondi il pulsnate "⏻FILL "(9).

CONSIGLI UTILI

1. Il tempo di preparazione indicato nella tabella bisogna prendere come consigliato e potrebbe variare che dipenderà dalle dimensioni dei pezzi, dalla quantità dei prodotti e dal gusto personale. Quando prenderete confidenza con la pentola a vapore, potreste scegliere tempo desiderato di preparazione dei prodotti da soli.
2. Uno strato dei prodotti viene cucinato più rapidamente rispetto agli alcuni strati, quindi, è necessario aumentare il tempo di preparazione di una quantità dei prodotti maggiore.
3. Per ottenere un risultato migliore cercate di lavorare coi pezzi del prodotto delle stesse dimensioni, mettete i pezzi più grandi più vicino ai lati del serbatoio del vapore.
4. Non riempite il serbatoio del vapore completamente – lasciate lo spazio per far passare il vapore.
5. Mentre state preparando una quantità dei prodotti notevole è necessario mescolarli periodicamente. Rispettate una particolare cautela, usate i guantini da cucina per proteggere le mani dal vapore e le stoviglie con manico lungo.
6. Non aggiungete sale oppure specie direttamente sui prodotti mentre state cucinando.
7. Liquido che si concentra nel vassoio (6) è adatto benissimo per la preparazione di minestre oppure potrebbe essere usato come brodo o base per un sugo. Ma state attenti – è molto caldo.
8. Usate solo prodotti completamente decongelati.
9. <u>Quando usate tre serbatoi del vapore contemporaneamente:</u>

a. Mettete sempre i pezzi più grandi nel serbatoio inferiore.
b. La condensa creata nel cestino superiore scorrerà in quella inferiore, quindi assicuratevi nella compatibilità dei gusti di prodotti che state preparando.
c. Cucinando carne, pollo oppure verdura mettete sempre carne e pollo nel serbatoio inferiore per evitare che il sugo della carne fresca non finisca sugli altri prodotti.
d. Il tempo di preparazione dei prodotti nel serbatoio superiore è normalmente superiore di 5 minuti.
e. Quando preparate i prodotti con il tempo di preparazione diverso, mettete i prodotti che richiedono il tempo di preparazione maggiore nel serbatoio inferiore. Quando i prodotti nel serbatoio superiore saranno pronti, potreste toglierlo, coprite il serbatoio inferiore con il coperchio e continuate a cucinare.

PULIZIA E L'USO

PULIZIA

1. E' vietato immergere il cavo di alimentazione, la spina di alimentazione e la pentola stessa nell'acqua.
2. Prima di pulizia spegnete la pentola a vapore, staccatela dalla rete di alimentazione e

lasciatela raffreddare completamente.
3. Non usate i detersivi abrasivi, scovolini e candeggini per pulire i cestini del vapore, il vassoio, il coperchio superiore ed il corpo della pentola a vapore.
4. Si consiglia lavare i serbatoio del vapore, il serbatoio per la preparazione del riso, il vassoio ed il coperchio nell'acqua tiepida con aggiunta di un detersivo lavapiatti.
5. Prima di ogni utenza versate l'acqua fresca nel serbatoio.
6. Non immergete la pentola a vapore nell'acqua, semplicemente pulite il corpo con un panno umido.
7. Lavate i serbatoio del vapore regolarmente.

COME TOGLIERE LE INCROSTAZIONI

Dopo 2-3 mesi di lavoro potrebbe formarsi l'incrostazione sull'impianto di riscaldamento della pentola a vapore. Questo è un processo normale che dipende dalla durezza dell'acqua che usate. E' necessario togliere l'incrostazione regolarmente per far funzionare la pentola in un modo regolare.

1. Riempite il serbatoio dell'acqua con aceto.

IMPORTANTE: Non usate i mezzi per togliere l'incrostazione.

2. Inserite il vassoio, il serbatoio del vapore, chiudetelo con il coperchio e accendete la pentola a vapore.
3. Regolate qualsiasi regime di preparazione automatica e programmate il tempo di funzionamento di 25 minuti con la manopola regolazione del timer (17).

ATTENZIONE ! Se l'aceto esce fuori dal serbatoio, spegnete la pentola a vapore e scaricate un'pò di aceto rispettando la cautela.

4. Dopo un termine di funzionamento del timer spegnete la pentola a vapore, lasciatela raffreddare completamente prima di scaricare il sugo.
5. Lavate il serbatoio con l'acqua fredda, riempitelo di nuovo con l'acqua, installate il vassoio, il serbatoio del vapore, chiudetelo con il coperchio, accendete la pentola a vapore e programmate il timer a 5 minuti.
6. Spegnete la pentola a vapore, lasciatela raffreddare completamente, scaricate l'acqua, asciugate il vassoio, il serbatoio del vapore ed il coperchio e mettetela in custodia fino alla prossima utenza.

TEMPO DI PREPARAZIONE DELLE PIETANZE

1. Tempo di preparazione dipende dalle dimensioni dei prodotti, lo spazio disponibile nel serbatoio, la freschezza dei prodotti e dal gusto personale.
2. Tempo di preparazione viene indicato usando il serbatoio inferiore, i prodotti nel serbatoio superiore vengono cucinati per 5 minuti più a lungo.
3. Aumentate oppure diminuite il tempo di preparazione in conformità di una quantità dei prodotti che state preparando.

VERDURA

- Tagliate gli steli grossi dal cavolo broccoli oppure gli steli grossi del cavolofiori.
- Preparate verdura in foglia verde il periodo di tempo più corto possibile – perdono colore verde abbastanza in fretta.
- Aggiungete sale e specie dopo aver terminato cucinare.
- Non dovreste obbligatoriamente decongelare verdura congelata prima di cucinarla nella pentola a vapore.

Verdura	Tipo	Peso/q.tà pezzi	Erbe	Tempo di cucinare (minuti)	Consigli
Carciofi	Freschi	3 medie	Aglio Dragoncello Aneto	45-50	Tagliate gli steli

Asparagi	Freschi Congelati	400 g 400 g	Chinensis Alloro Timo	13-15 16-18	Lasciate lo spazio libero per far uscire vapore
Broccoli	Freschi Congelati	400 g 400 g	Aglio Pepe rosso Dragoncello	16-18 15-18	
Carote (tagliate)	Fresca	400 g	Anice Menta Aneto	20-22	Mescolate mentre state cucinando
Cavolfiori	Freschi Congelati	400 g 400 g	Rosmarino Basilico Dragoncello	16-18 18-20	Mescolate mentre state cucinando
Spinaci	Freschi Congelati	250 g 250 g	Timo Aglio	8-10 18-20	Mescolate mentre state cucinando
Fave	Fresche	400 g	Comino Aneto	18-20	Mescolate mentre state cucinando
Piselli	Freschi Congelati	400 g 400 g	Basilico Maiorana Menta	10-12 15-18	Mescolate mentre state cucinando
Patate	Ftesche	400 g	aneto	20-22	

CARNE E POLLO

- Il vantaggio di preparazione dei prodotti a vapore consiste nel fatto che mentre state cucinando il grasso si scioglie e si scarica dai prodotti nel vassoio. Ma prima di prepararli è consigliabile togliere grassi in eccedenza. Carne per grill è adatto idealmente per cucinare a vapore.
- Fate marinare la carne oppure versate il sugo sopra la carne oppure il pollo prima di cucinarli.
- Controllate la prontezza dei prodotti infilzandoli.
- La salsiccia deve essere già preparate prima di cucinarla a vapore.
- Utilizzate erbe fresche oppure secche mentre state cucinando per far diventare i prodotti più sapiriti.

Prodotti	**Tipo**	**Peso/q.tà fette**	**Erbe**	**Tempo di preparazione (minuti)**	**Consigli**
Pollo	Filetto, cosce	250 g (4 pz) 450 g	Curry Rosmarino timo	12-15 30-35	Togliete grasso in eccedenza
Suino	Tagliata, filetto, steak o fette di filetto	400 g (4 fette, spessore 2,5 cm)	Curry Chinensis Timo	5-10	Togliete grasso in eccedenza
Bovino	Fette di filetto, parte di filetto o culaccio	250 g	Curry Pepe rosso timo	8-10	Togliete grasso in eccedenza

PESCE E FRUTTI DI MARE

- Il pesce è pronto quando la polpa si stacca dalle ossa facilmente.
- Pesce e frutti di mare congelati possono essere cucinati senza farli decongelare prima,

bisogna solamente aumentare il tempo di preparazione.

- Usate le fette di limone mentre state cucinando pesce o frutti di mare per farli diventare più gustosi.

Prodotti	Tipo	Peso/q.tà pezzi	Erbe	Tempo di preparazione (minuti)	Consigli
Crostacei	Freschi	250 g/400 g	Maiorana Chinensis	8-10	
Gamberetti	Freschi	400 g	Chinensis Aglio	6	Cucinate fino all'ottenimento di colore rosa
Cozze	Fresche	400 g	Chinensis Aglio	8-10	Cucinate fino all'apertura delle cozze
Aragosta	Congelata	2 pz. (400 g cadauno)	Cren Aglio	20-22	Cucinate fino all'ottenimento di colore rosso
Filetto di pesce	Frescho, congelato	250 g 250 g	Senape maiorana	10-12 6-8	Cucinate fino alla separazione dei pezzi

Riso

Quando usate il serbatoio per riso dovreste versare nel serbatoio dell'acqua solo acqua, ma nel serbatoio potete versare anche un'altro liquido, per esempio, vino o brodo. Potete aggiungere le erbe, cipolla tagliata, prezzemolo, mandorle oppure funghi tagliati.

Prodotti	Tipo	Q.tà/volume dell'acqua	Tempo di preparazione (minuti)	Consigli
Riso	bianco	200 g/300 mlt	35-40	Quantità di riso massima non più di 250 g

Caratteristiche tecniche:

Tensione di alimentazione:	220/230 V -50 Hz
Potenza di consumo:	825 Watts
Capacità del serbatoio dell'acqua:	1,1 lt
Capacità del serbatoio per cucinare riso/minestra/altri prodotti:	1,2 LT

Ill produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche dei prodotti senza ulteriore preavviso.

Periodo di utilizzo dell'apparecchio è non più di 5 anni.

Garanzia

Le condizioni dettagliate della garanzia si possono richiedere al rivenditore dell'apparecchio. Qualsiasi reclamo deve essere richiesto prima della scadenza della garanzia e deve essere accompagnato dallo scontrino fiscale oppure da un altro documento che attesti l'acquisto.

CE *Questo prodotto corrisponde ai requisiti di compatibilità elettromagnetica stabiliti dalla direttiva 89/336/EEC del Consiglio Europeo e dalla Direttiva 73/23 CEE sugli apparecchi di bassa tensione.*

COCEDOR DE ALIMENTOS

Los alimentos cocidos al vapor, conservan en mayor grado su aroma y todas las características nutritivas de los mismos. El cocedor de alimentos automático Vitek le permite avanzar hacia una alimentación más sana. Este cocedor ahorra tiempo de cocción, pues merced a su moderna tecnología, el aparato comienza a generar rápidamente vapor apenas Usted lo enciende. Sus amplios compartimientos de forma ovalada permiten cocer incluso un pescado entero. Las funciones de cocción automática de alimentos facilitan su uso. Disfrute de alimentos sanos y sencillos de cocinar, usando el cocedor de alimentos Vitek.

IMPORTANTE

Antes de usar este cocedor lea atentamente las instrucciones.

Cocedor de alimentos

- Este aparato genera vapor que puede causar quemaduras.
- Tenga cuidado de no quemarse con el vapor, en especial, cuando retira la tapa.
- Preste atención al usar el cocedor, pues todo líquido o vapor condensado son muy calientes.
- Para retirar la tapa o un compartimiento use manoplas de cocina.
- Evite que los niños y discapacitados usen el aparato sin el control correspondiente.
- Observe que el cable de alimentación no cuelgue de tal forma que los niños puedan tirar de él.
- No use el cocedor si presenta fallas. Para repararlo recurra a un centro de servicio técnico autorizado.
- Nunca sumerja el cocedor de alimentos, su cable o enchufe en agua, ya que puede recibir una descarga eléctrica.
- Nunca coloque el cocedor sobre la cocina o en el horno.
- Nunca mueva el cocedor si contiene alimentos calientes.
- Este cocedor de alimentos está destinado sólo para uso doméstico.

Alimentos

- Cueza carne, pescado y frutos de mar hasta que estén totalmente hechos.
- Coloque siempre alimentos descongelados, excepto hortalizas, pescado y frutos de mar.
- Si Usted usa varios compartimientos al mismo tiempo, coloque la carne, las aves o el pescado en el compartimiento inferior, para que el líquido que éstos desprenden no caiga sobre los alimentos que se encuentran en otros compartimientos.

COMPONENTES DEL COCEDOR DE ALIMENTOS

1. Compartimiento inferior
2. Compartimiento medio
3. Compartimiento superior
4. Bol para cocer arroz/sopa
5. Tapa con orificios para salida del vapor
6. Bandeja recoge líquidos con filtro
7. Difusor de vapor
8. Cuerpo del cocedor de alimentos

9. Botón de encendido/apagado
10. Botón de mantenimiento de temperatura
11. Botón de cocción automática de huevos/carne
12. Botón de cocción automática de pescado/hortalizas
13. Botón de cocción automática de pollo
14. Botón de cocción automática de arroz
15. Botón de cocción automática de sopa
16. Temporizador
17. Manecilla del temporizador
18. Filtro de malla

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire el embalaje del cocedor y de sus componentes.
2. Retire todas las etiquetas.
3. Antes de su primer uso, lave la tapa, los compartimientos, el difusor de vapor y la bandeja recoge líquidos, en agua tibia jabonosa.
4. Enjuague y seque.
5. Frote el interior del depósito de agua y el cuerpo del cocedor de alimentos con un paño húmedo.

ANTES DE ENCHUFAR EL APARATO EN EL TOMACORRIENTE

- Cerciórese que el voltaje de su hogar coincida con el del cocedor de alimentos.

USO

1. Coloque el cocedor sobre una superficie firme, alejada de objetos que puedan ser dañados por el vapor, por ejemplo, paredes o alacenas.
2. Coloque el filtro de malla (18) en el depósito de agua. Este filtro protege el elemento calentador del cocedor de alimentos, de las partículas duras.
3. Vierta el agua fría en el depósito hasta la marca:
   "Max", si usa el cocedor más de 30 minutos;
   "Min", si usa el cocedor menos de 30 minutos.
   Dib.1: Vertimiento del agua por la boca con la bandeja colocada (6).
   Dib. 2: Vertimiento del agua en el depósito sin la bandeja (6).

Use agua filtrada, debido a que es menos dura. Por lo tanto el elemento calentador tendrá menos partículas de cal. No vierta agua por encima de la marca «MAX».

Atención: No agregue sal, pimienta, especias, hierbas, aderezos en el depósito de agua, pues ellos puede dañar el elemento calentador.

4. Coloque la bandeja recoge líquidos (6) sobre el depósito de agua.
5. Para dar más sabor a los alimentos durante su cocción puede colocar hierbas aromáticas frescas o secas en la bandeja (6).

Sugerencias

Coloque hierbas aromáticas frescas o secas en la bandeja (6) para dar mayor sabor a los alimentos. Elija las hierbas a gusto: tomillo, coriandro, albahaca, eneldo, curry y estragón, ajo, comino, rábano. Esto es tan sólo un pequeño listado de hierbas aromáticas conocidas. Usted puede combinar dichas hierbas para que los alimentos adquieran un nuevo y delicado sabor. En caso de usar hierbas aromáticas frescas, deberá aumentar su cantidad, en comparación con las secas, en dos-tres veces y sin falta cortarlas. Coloque sobre la bandeja (6) el compartimiento inferior (1). Usted puede colocar los compartimientos como le parezca mejor (2, 3, 4).

6. Coloque los alimentos en el compartimiento. Se recomienda colocar los trozos grandes en el compartimiento inferior (1).
7. Cierre el compartimiento superior con la tapa (5).
8. Enchufe el artefacto en el tomacorriente, seleccione una de las funciones de cocción con ayuda de los botones (11-15): si Usted desea, puede programar el tiempo de cocción necesario (vea la parte USO DEL TEMPORIZADOR). Después de encender el artefacto la generación de vapor comenzará en unos 30 segundos.

ATENCION: Durante la cocción de alimentos no toque la tapa ni los compartimientos del cocedor, pues están muy calientes.

9. Al finalizar la cocción sonará una señal acústica doble, y el cocedor automáticamente pasará a la función del mantenimiento de temperatura, al tiempo que se encenderá el símbolo “KEEP WARM”.
10. 10 minutos después sonarán 5 señales acústicas y el cocedor se apagará automáticamente.

Atención: Para no quemarse, use manoplas de cocina para retirar la tapa o los compartimientos. Levante lentamente la tapa, para que salga el vapor; mantenga la tapa sobre el compartimiento para que caiga el agua que tiene. No toque los compartimientos: si quiere saber si los alimentos están cocidos, use utensilios con mango largo.

11. Al finalizar su uso desenchufe el artefacto del tomacorriente. Antes de limpiarlo espere a que se enfríe por completo.

¡ATENCION!

- ***Recuerde que el agua dentro del depósito puede estar caliente, aunque los demás componentes ya se hayan enfriado.***
- ***No use el cocedor de alimentos, si su bandeja, los compartimientos o la tapa no están colocados.***

USO DEL TEMPORIZADOR

1. Enchufe el artefacto en el tomacorriente y sonará una señal acústica, lo que significa que el cocedor está listo para ser programado en cocción automática (Dib.3).
2. Presione uno de os botones de cocción automática (10-15).

ESPAÑOL

3. Este cocedor posee la función de cocción automática de los siguientes alimentos:

	Mantenimiento de temperatura	Huevos/Carne	Pescado/Hortalizas	Pollo	Arroz	Sopa
Minutos	10	15	20	30	42	60

- Para lograr la cocción automática deseada, presione uno de los botones (10-15), la luz piloto comenzará a centellear en la función seleccionada, y en el display se mostrará el tiempo programado de cocción automática de los alimentos. Para encender el cocedor presione una vez más el botón de cocción automática deseada, la luz piloto seguirá encendida permanentemente y un tiempo después el cocedor comenzará a generar vapor.
- Si Usted se equivocó con el programa de cocción automática, presione el botón de encendido/apagado (9) para borrar la función programada por error, luego presione el botón “correcto” de cocción automática de los alimentos (10-15) y confirme la función seleccionada, presionando una vez más la cocción de alimentos elegida. El cocedor se encenderá.
- Para modificar el tiempo de cocción de los alimentos, gire ligeramente la manecilla del temporizador (17) en sentido de las agujas del reloj/ en sentido contrario a las agujas del reloj. Esta modificación se reflejará en el display digital del temporizador. El tiempo de cocción se puede modificar en el momento de programación de la cocción automática (la luz piloto centellea) o durante la cocción de los alimentos.
- Para desactivar la función de cocción presione el botón de encendido/apagado (9); para apagar del todo el cocedor presione y mantenga el botón de encendido/apagado (9) durante dos segundos.

COCCION DE HUEVOS

1. Vierta el agua en el depósito de agua.
2. Coloque la bandeja (6).
3. Coloque el compartimiento (1) sobre la bandeja (6).
4. Coloque los huevos en las cavidades del fondo del compartimiento (1) y ciérrelo con la tapa (5).
5. Encienda la función de cocción automática con el botón (11).
6. En caso necesario establezca el tiempo de cocción deseado (vea la parte USO DEL TEMPORIZADOR).

COCCION DE ARROZ

1. Vierta el agua en el depósito de agua.
2. Coloque la bandeja (6).
3. Coloque el compartimiento (1) sobre la bandeja (6).

4. Coloque sobre el compartimiento (1) el bol para cocción de arroz/sopa (4).
5. Ponga 1 taza de arroz en el bol (4) y vierta 1 taza y ½ de agua. La cantidad máxima de arroz no debe superar los 250 g.
6. Cierre el bol (4) con la tapa (5).
7. Active la función de cocción automática, presionando el botón (14).
8. Si Usted lo desea puede programar el tiempo de cocción necesario (vea la parte USO DEL TEMPORIZADOR).

FUNCION DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA

Con el tiempo se pierden las cualidades gustativas y nutritivas de los alimentos cocidos. Por lo tanto, consúmalos una vez finalizada la cocción, pero si desea mantener los alimentos calientes, presione el botón “Mantenimiento de temperatura” (10) y si quiere puede establecer el tiempo necesario de esta función (vea la parte USO DEL TEMPORIZADOR).

FUNCION AUTOMATICA DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA

- Una vez finalizado el tiempo de cocción automática se activa la función “Mantenimiento de temperatura”.
- Al finalizar dicha función sonarán 5 señales acústicas y el cocedor se apagará automáticamente.

COMO AGREGAR AGUA DURANTE LA COCCION

Para alimentos que requieren una cocción prolongada:

1. Cuando el nivel de agua esté por debajo del nivel mínimo, sonará periódicamente una señal acústica y centellará la luz piloto del botón “ ”.
2. Controle el nivel de agua.
3. Controle el tiempo establecido del temporizador.
4. Agregue agua por la boca de entrada (dib. 6).
5. Establezca un tiempo adicional de funcionamiento del cocedor (vea la parte USO DEL TEMPORIZADOR).

OBSERVACION

Al agregar agua no sonará más la señal acústica y el símbolo “ ”cesará de parpadear.

FUNCION DE DESCONEXION AUTOMATICA

El cocedor se desconectará automáticamente, si el artefacto está enchufado al tomacorriente, pero no se usa. Pasado un minuto sonarán dos señales acústicas y el cocedor se desconectará automáticamente en los siguientes casos:

1. La función de programación no ha finalizado.
2. El programa elegido no ha sido confirmado, con presionar una vez más el botón del programa de cocción de alimentos (11-15).

ESPAÑOL

Para apagar el cocedor presione el botón “ REFILL” (9) y manténgalo presionado durante dos segundos.

CONSEJOS UTILES

1. El tiempo de cocción indicado en la tabla es el tiempo recomendado, que puede diferenciarse debido al tamaño de trozos, volumen de los alimentos y gustos personales. A medida que conozca más el funcionamiento de este cocedor, podrá calcular mejor el tiempo de cocción de los alimentos.
2. Una capa de alimentos se cuece más rápido que varias capas. Por lo tanto se debe aumentar el tiempo de cocción de acuerdo al volumen de los alimentos.
3. Para obtener un mejor resultado, corte los alimentos en trozos iguales. Los trozos más grandes colóquelos más cerca de las paredes del compartimiento.
4. No llene el compartimiento por completo, deje espacio para que pase el vapor.
5. Si cuece gran cantidad de alimentos, revuélvalos cada tanto. Tenga mucho cuidado, use manoplas de cocina para proteger las manos del vapor y utensilios de mango largo.
6. No agregue sal o especias directamente sobre los alimentos durante su cocción.
7. El líquido que se acumula en la bandeja (6), es ideal para usar en la cocción de sopas, caldos o salsas. Pero tenga cuidado, pues es muy caliente.
8. Use tan sólo alimentos totalmente descongelados.
9. Si usa los tres compartimientos al mismo tiempo:
   a. Siempre coloque los trozos más grandes en el compartimiento inferior.
   b. El vapor que se forma en el compartimiento superior, caerá en el inferior. Por lo tanto, trate que el sabor de los alimentos colocados en ambos compartimientos, resulten compatibles.
   c. Al cocer carne, pollo u hortalizas siempre coloque la carne en el compartimiento inferior para que el jugo de la carne cruda no caiga sobre otros alimentos.
   d. El tiempo de cocción en el compartimiento superior siempre resulta mayor en 5 minutos.
   e. Al cocer los alimentos con diferentes tiempos de cocción, coloque en el compartimiento inferior los alimentos que tardan más en cocinarse. Cuando estén hechos los alimentos del compartimiento superior, puede retirarlos y cerrar el compartimiento inferior con la tapa, y seguir cocinando los alimentos en él.

MANTENIMIENTO Y USO

LIMPIEZA

1. Se prohíbe sumergir en agua el cable de alimentación, el enchufe y el propio cocedor de alimentos.
2. Antes de limpiar el cocedor, apáguelo, desenchúfelo del tomacorriente y espere a que se enfríe por completo.
3. No use productos de limpieza abrasivos, cepillos, blanqueadores para la limpieza de compartimientos, bandeja, tapa superior y el cuerpo del cocedor.
4. Se recomienda lavar todos los compartimientos, incluyendo el bol para la cocción de arroz; la bandeja y la tapa, en agua tibia con detergente. También se los puede lavar en el lavaplatos, usando la función “rápida”.
5. Antes de cada uso vierta agua fresca en el depósito de agua.
6. No sumerja el cocedor en agua, frote simplemente el cuerpo con un paño húmedo.

7. Lave regularmente los compartimientos.

DESCALCIFICACION

Luego de 2 -3 meses de uso en el elemento calentador pueden aparecer calcificaciones. Es algo natural y depende de la dureza del agua que se utiliza. Para que el cocedor de alimentos funcione bien, descalcifíquelo regularmente. Para ello:

1. Llene el depósito de agua con vinagre.
   IMPORTANTE: No use preparados descalcificantes.
2. Coloque la bandeja, el compartimiento, ciérrelo con la tapa y encienda el cocedor.
3. Encienda cualquier función de cocción automática y posicione la manecilla del temporizador (17) en 25 minutos.
   ¡ATENCION! Si el vinagre rebalsa del depósito de agua, apague el aparato y con cuidado saque un poco de vinagre.
4. Una vez finalizado el tiempo establecido por el temporizador, apague el cocedor, espere a que se enfríe y vacíe el depósito de agua.
5. Lave el depósito de agua con agua fría, vierta agua una vez más, coloque la bandeja, el compartimiento, ciérrelo con la tapa, encienda el cocedor y posicione el temporizador en 5 minutos.
6. Apague el cocedor, espere a que se enfríe, vacíe el depósito de agua, seque la bandeja, el compartimiento y la tapa y guarde el cocedor hasta su próximo uso.

TIEMPO DE COCCION

1. El tiempo de cocción depende del tamaño de los alimentos, espacio libre que hay en el compartimiento, su frescura y gusto personal.
2. El tiempo de cocción se indica para el compartimiento inferior. La cocción de los alimentos en el compartimiento superior lleva unos 5 minutos más.
3. La mayor o menor cantidad de alimentos también aumenta o disminuye, respectivamente, el tiempo de su cocción.

HORTALIZAS

- Corte tallos gruesos de bróculi o coliflor.
- Cueza las verduras el menor tiempo posible, pues pierden su color.
- Agregue sal y especias después de su cocción.
- No hace falta descongelar las hortalizas antes de cocerlas.

Hortalizas	Tipo	Peso/ Cantidad unidades	Hierbas	Tiempo de cocción (minutos)	Recomendaciones
Alcaucil	Fresco	3 medianos	Ajo estragón eneldo	45-50	Corte los tallos
Espárrago	Fresco Congelado	400g 400g	Bálsamo de limón laurel tomillo	13-15 16-18	Deje un espacio para que pase el vapor

Bróculi	Fresco Congelado	400g 400g	Ajo ají rojo estragón	16-18 15-18	
Zanahoria (trozada)	Fresca	400g	Anís menta eneldo	20-22	Revuelva durante la cocción
Coliflor	Fresca Congelada	400g 400g	Romero albahaca estragón	16-18 18-20	Revuelva durante la cocción
Espinaca	Fresca Congelada	250g 250g	Tomillo ajo	8-10 18-20	Revuelva durante la cocción
Legumbres	Frescas	400g	Comino eneldo	18-20	Revuelva durante la cocción
Arvejas	Frescas Congeladas	400g 400g	Albahaca mejorana menta	10-12 15-18	Revuelva durante la cocción
Patatas	Frescas	400g	eneldo	20-22	

CARNE Y AVES

- La ventaja de cocer los alimentos al vapor consiste en que durante la cocción la grasa que se derrite de los alimentos cae en la bandeja. Sin embargo, antes de la cocción, recomendamos retirar el exceso de grasa. La carne para grill es ideal para cocer al vapor.
- Antes de la cocción deje reposar la carne o aves en vinagre o salsas.
- Pinche los alimentos para saber si ya están hechos.
- Los chorizos se cuecen al vapor hasta que estén hechos.
- Para dar más sabor a los alimentos use hierbas aromáticas frescas o secas.

Alimentos	**Tipo**	**Peso/ Cantidad de unidades**	**Hierbas**	**Tiempo de cocción (minutos)**	**Recomendaciones**
Pollo	Filete, patitas	250g (4unida-des) 450g	Curry romero tomillo	12-15 30-35	Corte el exceso de grasa
Cerdo	Filete, bistec o trozos de filete	400g (4unida-des, grosor de 2,5 cm)	Curry bálsamo de limón tomillo	5-10	Corte el exceso de grasa
Carne de vaca	Trozos de filete, filete o nalga	250g	Curry ají rojo tomillo	8-10	Corte el exceso de grasa

PESCADO Y FRUTOS DE MAR

- El pescado está cocido cuando su carne se separa fácilmente de las espinas.
- El pescado y frutos de mar congelados se pueden cocer sin descongelar, sólo habrá que aumentar el tiempo de su cocción.
- Use rodajas de limón durante la cocción de pescados o frutos de mar, para que adquieran mejor sabor.

Alimentos	Tipo	Peso/ Cantidadunidades	Hierbas	Tiempo de cocción (minutos)	Recomendaciones
Moluscos	Frescos	250g/400g	Mejorana bálsamo de limón	8-10	
Langostinos	Frescos	400g	Bálsamo de limón ajo	6	Cueza hasta que adquieran el color rosa
Almejas	Frescas	400g	Bálsamo de limón ajo	8-10	Cueza hasta que se abran las conchas
Pulpo	Congelado	2 unidades 400g cada uno	Rábano silvestre ajo	20-22	Cueza hasta que adquiera el color rojo
Filete de pescado	Fresco, Congelado	250g 250g	Mostaza mejorana	10-12 6-8	Cueza hasta que se pueda dividir en trozos

ARROZ

Al usar el bol para cocer arroz, en el depósito de agua vierta sólo agua, pero en el compartimiento puede verter otros líquidos, por ejemplo, vino o caldo, y agregar también condimentos, cebolla picada, perejil, almendras o setas cortadas.

Alimentos	Tipo	Cantidad/Cantidad de agua	Tiempo de cocción (minutos)	Recomendaciones
Arroz	blanco	200g/300ml	35-40	Cantidad máxima de arroz: no más de 250 g

Ficha técnica:

Voltaje y frecuencia:	220/230 V ~ 50 Hz
Potencia de consumo:	825 W
Capacidad del depósito de agua:	1,1 l
Capacidad del bol para la cocción de arroz/sopa/otros alimentos:	1,2 l

El fabricante se reserva el derecho de modificar las características de los artefactos, sin aviso previo.

La vida útil del cocedor de alimentos es no menor de 5 años

Garantía

La garantía detallada es entregada por el vendedor de este aparato.
Para efectuar cualquier reclamo, dentro del plazo de vigencia de la presente garantía, se debe presentar el ticket o factura de compra de este aparato.

CE

Este producto cumple con las normas de compatibilidad electromagnética, de la directiva 89/336/EEC del Consejo de las Comunidades Europeas, y las reglamentaciones 73/23 CEE, para los aparatos de bajo voltaje.

БЪЛГАРСКИ

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПАРОВАРКА

Продуктите, приготвени с пара, в по-голяма степен съхраняват своя аромат и хранителна стойност. Автоматичната пароварка Vitek ще Ви позволи да направите крачка в посока към здравословното хранене. Тя няма да Ви накара да чакате, тъй като благодарение на технологията за бързо парообразуване, парата започва да се образува практически в момента на включване на пароварката. Парните купи са достаточно обемисти, и овалната им форма позволява да се приготвя цяла риба. Функциите за автоматично приготвяне на продукти улесняват използването на пароварката. Наслаждавайте се на здравословна храна и на лесното и приготвяне в автоматичната пароварка Vitek.

ВАЖНО

За безопасно използване внимателно се запознайте с инструкцията преди използване на пароварката.

Пароварка

- Това устройство произвежда пара, която може да предизвика изгаряния.
- Пазете се от изгаряния от излизащата пара, особено при снемането на капака.
- Бъдете внимателни при работа с пароварката – течностите и кондензатите са много горещи.
- За снемане на капака или парната купа използвайте ръкохватки или ръкавички.
- Не позволявайте на деца и недееспособни лица да използват пароварката без надзор.
- Не допускайте кабелът за мрежата да увисва на места, където могат да го достигнат деца.
- Никога не използвайте пароварката, ако тя е повредена. За ремонт се обръщайте в упълномощен сервизен център.
- Никога не потапяйте пароварката, кабела за мрежата или щепсела за мрежата във вода – при това можете да получите токов удар.
- Никога не поставяйте пароварката върху котлон или във фурна.
- Никога не премествайте пароварката, ако в нея има горещи продукти.
- Пароварката е предназначена само за домашно използване.

Продукти

- Приготвяйте месо, риба и морски продукти до пълно сготвяне.
- Винаги използвайте само размразени продукти. Изключение са: зеленчуци, риба и морски продукти.
- Ако използвате едновременно няколко парни купи, слагайте месо, птици или риба в долната кошница, за да не изтича отделящата се течност върху продуктите в другите парни купи.

ЕЛЕМЕНТИ НА ПАРОВАРКАТА

1. Долна парна купа
2. Средна парна купа

3. Горна парна купа
4. Купа за приготвяне на ориз/супа
5. Капак с отвори за пара
6. Подложка за изтичане на течност с филтър
7. Пулверизатор на пара
8. Корпус на пароварката
9. Бутон за включване/изключване
10. Бутон за режима – Поддържане на топлина
11. Бутон за режима – Яйца/Месо
12. Бутон за режима – Риба/Зеленчуци
13. Бутон за режима – Кокошка
14. Бутон за режима – Ориз
15. Бутон за режима – Супа
16. Таймер
17. Дръжка за установяване на таймера
18. Мрежест филтър

ПРЕДИ ПЪРВО ИЗПОЛЗВАНЕ

1. Разпаковайте устройството и компонентите му.
2. Отстранете всички лепенки и етикети.
3. Преди използване измийте капака, парните купи, пулверизатора на пара и подложката за събиране на течност в топла сапунена вода.
4. Изплакнете и изсушете.
5. Изтрийте вътрешната част на резервоара на вода и корпуса на пароварката с влажен плат.

ПРЕДИ ВКЛЮЧВАНЕ В МРЕЖАТА

- Убедете се, че напрежението в електромрежата съответства на работното напрежение на пароварката.

ИЗПОЛЗВАНЕ

1. Установете пароварката върху устойчива повърхност далече от предмети, които могат да бъдат повредени от парата, например, в близост до стени или навесни шкафове.
2. Установете мрежестия филтър (18) в резервоара за вода. Той предпазва нагревателния елемент на пароварката от попадане в него на твърди частици.
3. Залейте студена вода в резервоара до маркировката:
   "Max", ако готвите повече от 30 минути;
   "Min", ако готвите по-малко от 30 минути.
   Рис.1: Наливане на вода през отвора за наливане при установена подложка (6).
   Рис. 2: Наливане на вода в резервоара при отделена подложка (6).

Използвайте филтрирана вода, тя е с понижена варовитост, затова ще се образува по-малко накип в нагревателния елемент. Не наливайте вода над маркировката «MAX».

БЪЛГАРСКИ

Внимание: Не добавяйте в резервоара за вода сол, пипер, подправки, треви - това може да повреди нагревателния елемент.

4. Установете подложката за събиране на течност (6) върху резервоара за вода.
5. За да придадете на продуктите вкус по време на приготвянето им, можете да сложите пресни и сухи треви в подложката (6).

Съвети

Добавяйте пресни или сухи треви в подложката (6) за придаване на вкус на продуктите. Изберете треви по своя вкус: градинска мащерка, кориандър , босилек, копър, кари и естрагон, чесън, кимион, хрян – това е само неголям списък на известните треви. Можете да комбинирате треви, за да придадете на продуктите нов изискан вкус. Ако използвате пресни треви, количеството им в сравнение със сухите треви трябва да бъде увеличено два-три пъти, и те задължително трябва да бъдат нарязани. Установете върху подложката (6) долната парна купа (1). Можете да комбинирате с установяване на парни купи (2, 3, 4).

6. Сложете продуктите в парната купа. Препоръчва се да се слагат едрите парчета продукти в долната парна купа (1).
7. Покрийте горната купа с капака (5).
8. Вкарайте щепсела за мрежата в контакта, изберете един от режимите за приготвяне на продукти с бутоните (11-15), при необходимост установете необходимото време на работа на пароварката (раздел УСТАНОВЯВАНЕ НА ТАЙМЕРА). След включване на пароварката процесът на парообразуване ще започне приблизително след 30 сек.

ВНИМАНИЕ: Не докосвайте по време на работа на пароварката капака и парните купи – те са много горещи.

9. След приключване на процеса на приготвяне ще прозвучи двоен сигнал и пароварката автоматично ще се превключи на режима за поддържане на топлина, при това ще светне символът “ KEEP WARM ”.
10. След изтичане на 10 минути ще прозвучат 5 сигнала и пароварката автоматично ще се изключи.

Внимание: За да не се изгорите, използвайте кухненски ръкавици за снемане на капака и парните купи. Бавно приповдигнете капака, за да излезе парата; подръжте капака над парната купа, за да изтече от него водата. Не докосвайте парните купи, ако искате да проверите готовността на продуктите, използвайте съдове с дълга дръжка.

11. След приключване на използването изключете устройството от мрежата. Изчакайте пароварката напълно да изстине преди да я почистите.

ВНИМАНИЕ!

- ***Не забравяйте, че водата в резервоара може да бъде гореща, дори ако останалите компоненти на пароварката са вече изстинали.***
- ***Не използвайте пароварката, ако не са установени подложката, парните купи и капакът.***

УСТАНОВЯВАНЕ НА ТАЙМЕРА

1. Включете щепсела за мрежата в контакта, ще прозвучи сигнал – пароварката е в режим на очакване на въвеждане на програмата на автоматичното меню (Рис.3).
2. Натиснете един от бутоните за избор на режима на автоматичното меню (10-15).
3. Пароварката е снабдена с автоматично меню за приготвяне на следните категории продукти:

	Поддържане на топлина	Яйца/Месо	Риба/Зеленчуци	Кокошка	Ориз	Супа
Минути	10	15	20	30	42	60

- За избор на необходимия автоматичен режим на приготвяне натиснете един от бутоните (10-15) - светлинният индикатор на избрания режим ще мига, а на дисплея ще се появи времето за автоматично приготвяне на продукти. За включване на пароварката повторно натиснете бутона на избрания режим на приготвяне – светлинният индикатор при това ще свети постоянно и след известно време парообразуването ще започне.
- Ако сте направили грешка в избора на програмата за автоматично приготвяне, натиснете бутона за включване/изключване (9) за нулиране на неправилно въведената функция, след което натиснете “правилния” бутон за автоматично приготвяне на продукти (10-15) и подтвърдете избрания режим на приготвяне с повторно натискане - за включване на пароварката.
- За да промените времето за приготвяне на продукти, е необходимо леко да завъртите дръжката за установяване на таймера (17) по/против часовниковата стрелка. Промяната на времето се отразява на цифровия дисплей на таймера. Можете да промените времето за приготвяне в момента на избор на режима за автоматично приготвяне (светлинният индикатор мига) или по време на приготвяне на продуктите.
- За изключване на режима за приготвяне натиснете бутона за включване/изключване (9); за пълно изключване на пароварката натиснете и задръжте бутона за включване/изключване (9) в продължение на две секунди.

ПРИГОТВЯНЕ НА ЯЙЦА

1. Налейте вода в резервоара.
2. Установете подложката (6).
3. Установете парната купа (1) върху подложката (6).

4. Сложете яйца във вдлъбнатините в дъното на парната купа (1) и я покрийте с капак (5).
5. Включете режима за автоматично приготвяне с бутона (11).
6. При необходимост установете необходимото време на работа на пароварката (раздел УСТАНОВЯВАНЕ НА ТАЙМЕРА).

ПРИГОТВЯНЕ НА ОРИЗ

1. Налейте вода в резервоара.
2. Установете подложката (6).
3. Установете парната купа (1) върху подложката (6).
4. Установете върху парната купа (1) купата за приготвяне на ориз/супа (4).
5. Насипете 1 чаша ориз в купата (4) и налейте 1S чаша вода. Максималното количество ориз не трябва да превишава 250 г.
6. Затворете купата (4) с капака (5).
7. Включете режима за автоматично приготвяне с бутона (14).
8. При необходимост установете необходимото време на работа на пароварката (раздел УСТАНОВЯВАНЕ НА ТАЙМЕРА).

ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА

Вкусовите качества и хранителните свойства на готовите продукти след време се губят, затова ги използвайте веднага след приготвяне но, ако е необходимо да поддържате продуктите горещи, натиснете бутона ”Поддържане на топлина” (10) и при необходимост установете необходимото време на работа (раздел УСТАНОВЯВАНЕ НА ТАЙМЕРА).

АВТОМАТИЧНА ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА

- След приключване на времето за автоматично приготвяне на продукти пароварката автоматично ще се превключи в режим “Поддържане на топлина”.
- След приключване на режима “Поддържане на топлина” ще прозвучат 5 сигнала и пароварката автоматично ще се изключи.

ДОБАВЯНЕ НА ВОДА В ПРОЦЕСА НА ПРИГОТВЯНЕ

За продукти, изискващи продължително приготвяне:

1. Когато нивото на водата се понижи под минималното, ще звучи периодичен сигнал и ще мига светлинният индикатор на бутона “REFILL”.
2. Проверете нивото на водата.
3. Проверете времето на работа на таймера.
4. Долейте вода през входния отвор (рис. 6).
5. Установете допълнително време на работа на пароварката (раздел УСТАНОВЯВАНЕ НА ТАЙМЕРА).

ЗАБЕЛЕЖКА

При добавяне на вода звуковият сигнал ще престане да звучи и символътът “ ” ще престане да мига.

ФУНКЦИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Пароварката автоматично ще се изключи, ако устройството е включено в електромрежата и не се използва.

След една минута ще прозвучат два сигнала, и пароварката автоматично ще се изключи при следните условия:

1. Функцията за програмиране не е завършена.
2. Избраната програма не е подтвърдена с повторно натискане на бутона на програмата за приготвяне на продукти (11-15).

Изключването на пароварката се осъществява чрез натискане и задръжане в продължение на две секунди на бутона “ ” (9).

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

1. Посоченото в таблицата време за приготвяне на храна трябва да се разглежда само като препоръчително, то може да се различава- заради размерите на продуктите и личния вкус. В процеса на използване на пароварката Вие самостоятелно можете да подбирате необходимото време за приготвяне на продукти.
2. Единият слой продукти се приготвя по-бързо, отколкото няколко, затова е необходимо да се удължава времето за приготвяне в зависимост от обема на продуктите.
3. За постигане на най-добър резултат се старайте парченцата продукти да бъдат с еднаква големина, слагайте по-дебелите парченца по-близо към краищата на парната купа.
4. Не напълвайте парната купа напълно – оставяйте пространство за преминаване на пара.
5. При приготвяне на голямо количество продукти е необходимо периодично да ги разбърквате. Бъдете при това много внимателни, използвайте кухненски ръкавици със защита на ръцете от парата и кухненски съдове с дълга дръжка.
6. Не добавяйте сол или подправки непосредствено на продуктите по време на приготвянето им.
7. Течността, събираща се в подложката (6), много добре подхожда за приготвяне на супи или може да се използва като бульон или като основа за приготвяне на сос. Но бъдете внимателни - тя е много гореща.
8. Използвайте само напълно размразени продукти.
9. <u>При използване на трите парни купи едновременно:</u>
   a. Винаги слагайте най-едрите парченца продукти в долната купа.
   b. Кондензираната течност, образуваща се в горната кошница, ще изтича в долната, затова се убедете, че вкусовете на приготвяните продукти са съвместими.
   c. При приготвяне на месо, кокошка и зеленчуци винаги слагайте месото в долната купа, за да не попадне сокът от суровото месо върху другите продукти.

d. Времето за приготвяне на продукти в горната купа е обикновено повече с 5 минути.

e. При готвене на продукти с различно време за приготвяне сложете в долната купа онези, които се приготвят по-дълго. Когато продуктите в горната купа бъдат готови, можете да я махнете, а долната купа я покрийте с капак и продължете приготвянето на продукти в нея.

ПОДДЪРЖАНЕ И ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ПОЧИСТВАНЕ

1. Забранява се да се потапя във вода кабелът за мрежата, щепселът за мрежата и самата пароварка.
2. Преди почистване изключете пароварката, извадете щепсела от мрежата и го оставете напълно да изстине.
3. Не използвайте абразивни почистващи средства, четки за почистване на бутилки, отбелващи средства при почистването на парните кошници, подложката и корпуса на пароварката.
4. Препоръчва се да се измиват парните купи, купата за приготвяне на ориз, подложката и капака в топла вода с препарат за миене на съдове. Може да се използва машина за миене на съдове, с избиране на “лек” режим на миене на съдове.
5. Преди всяко използване наливайте прясна вода в резервоара.
6. Не потапяйте пароварката във вода, просто изтривайте корпуса с влажен плат.
7. Редовно измивайте парните купи.

СНЕМАНЕ НА НАКИП

След 2-3 месеца използване в нагревателния елемент на пароварката може да се образува накип. Това е естествен процес, той зависи от варовитостта на използваната от Вас вода. Необходимо е редовно да се снема накипът за нормално функциониране на пароварката.

1. Напълнете резервоара за вода с оцет.
   ВАЖНО: Не използвайте препарати за отстраняване на накип.
2. Установете подложката, парната купа, затворете я с капак и включете пароварката.
3. Включете който и да е режим за автоматично приготвяне и установете с дръжката за установяване на таймера (17) времето за работа на 25 минути.
   ВНИМАНИЕ! Ако оцетът се излива през края на резервоара, внимателно изключете пароварката, излейте неголямо количество оцет.
4. След приключване на работа на таймера изключете пароварката, оставете я напълно да изстине преди да излеете оцета.
5. Измийте резервоара със студена вода, още веднъж налейте вода, установете подложката, парната купа, затворете я с капак, включете пароварката и установете таймера на 5 минути.
6. Изключете пароварката, оставете я напълно да изстине, излейте водата, изсушете положката, парната купа и капака и я приберете до следващото използване.

ВРЕМЕ НА ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА

1. Времето за приготвяне зависи от размерите на продуктите, свободното място в купата, от това, дали те са пресни и от личния вкус.
2. Посоченото време за приготвяне се отнася за долната купа, продуктите в горната купа се приготвят приблизително с 5 минути по-дълго.
3. При по-голям и по-малък обем на продуктите съответно увеличавайте или намалявайте времето за приготвяне на продукти.

ЗЕЛЕНЧУЦИ

- Отрежете дебелите стъбла на броколите или дебелите цветни дръжки на карфиол.
- Гответе зелените зеленчуци с листа. Колкото се може по-малко – те бързо губят цвета си.
- Добавете сол и подправки след приготвянето.
- Не е задължително да се размразяват замразените зеленчуци преди приготвяне в пароварката.

Зеленчуци	Вид	Тегло/ Кол-во броя	Треви	Време за приготвяне (минути)	Препоръки
Ангинар	Пресен	3 средногол еми	чесън естрагон копър	45-50	Отрежете стъблата
Аспержи	Пресни Замразени	400г 400г	лимонова трева дафинов лист градинска мащерка	13-15 16-18	Оставяйте свободно пространство за преминаването на пара
Броколи	Пресни Замразени	400г 400г	чесън червен пипер естрагон	16-18 15-18	
Моркови (нарязани)	Пресни	400г	анасон мента копър	20-22	Разбърквайте при готвене
Карфиол	Пресен Замразен	400г 400г	розмарин босилек естрагон	16-18 18-20	Разбърквайте при готвене
Спанак	Пресен Замразен	250г 250г	градинска мащерка чесън	8-10 18-20	Разбърквайте при готвене
Боб	Пресен	400г	кимион копър	18-20	Разбърквайте при готвене
Грах	Пресно Замразен (на шушулки)	400г 400г	босилек майорана мента	10-12 15-18	Разбърквайте при готвене
Картофи	Пресни	400г	копър	20-22	

БЪЛГАРСКИ

МЕСО И ПТИЦИ

- Готвенето на продукти с пара има предимството, че по време на приготвяне мазнината в продуктите се стапя и изтича в подложката. Но преди приготвяне на продуктите се препоръчва да се отстрани излишната мазнина. Месо за грил идеално подхожда за приготвяне с пара.
- Мариновайте или залейте със сос месото или птиците преди готвене.
- Проверявайте продуктите за готовност, като ги пробождате.
- Колбасите трябва да бъдат готови до готвенето с пара.
- Използвайте пресни или сухи треви по време на приготвяне на продуктите, за да им придадете вкус.

Продукти	Вид	Тегло/ Кол-во броя	Треви	Време на приготвяне (минути)	Препоръки
Кокошка	филе, бутчета	250г (4 броя) 450г	кури розмарин градинска мащерка	12-15 30-35	Изрежете излишната мазнина
Свинско	Рибица, филе, пържоли или парчета филе	400г (4 броя, дебелина 2,5 см)	кури лимонова трева градинска мащерка	5-10	Изрежете излишната мазнина
Говеждо	парчета филе, филе или бут	250г	кури червен пипер градинска мащерка	8-10	Изрежете излишната мазнина

РИБА И МОРСКИ ПРОДУКТИ

- Рибата е готова, когато месото лесно се отделя от костите.
- Замразена риба и морски продукти могат да бъдат приготвяни без предварително размразяване, необходимо е само да се увеличи времето за приготвянето им.
- Използвайте парченца лимон по време на приготвяне на риба или морски продукти, за да им се придаде допълнителен вкус.

Продукти	Вид	Тегло/ Кол-во броя	Треви	Време на приготвяне (минути)	Препоръки
Мекотели	Пресен	250г/400 г	майорана лимонова трева	8-10	
Скариди	Пресен	400г	лимонова трева чесън	6	Гответе до порозовяване
Миди	Пресен	400г	лимонова трева чесън	8-10	Гответе до разтваряне на мидите
Омар	Замразен	2 шт (по	хрян	20-22	Гответе до

		400г всеки)	чесън		почервеняване
Рибено филе	Пресно, замразено	250г 250г	горчица майорана	10-12 6-8	Гответе до разделяне на парченца

ОРИЗ

При използване на купа за варене на ориз е необходимо да налеете в резервоара за вода само вода, но в купата можете да налеете друга течност, като например вино или бульон. Вие можете да добавите в нея подправки, нарязан лук, магданоз, бадеми или нарязани гъби.

Продукти	Вид	Кол-во/Обем вода	Време за приготвяне (минути)	Препоръки
Ориз	бял	200г/300мл	35-40	Максимално количество ориз – не повече от 250 г

Технически данни:

Напрежение на захранването:	220/230 В ~ 50 Хц
Използвана мощност:	825 Вт
Обем на купата за вода:	1,1 л
Вместимост на купата за приготвяне на ориз/супа/други продукти:	1,2 л

Производителят си запазва правото да променя характеристиките на прибора без предварително уведомяване.

Срок на използване на прибора - над 5 години

Гаранция

Подробни условия на гаранцията могат да бъдат получени от дилера, който е продал тази апаратура. При всяка рекламация по време на срока на действие на тази гаранция е необходимо да се представи чека или квитанцията за купуване.

CE *Това изделие съответства на изискванията за електромагнитна съвместимост на директива 89/336/EEC на Съвета на Европа и на нареждането 73/23 EEC за апаратурата с низко напрежение.*

MAGYAR

ELEKTROMOS PÁROLÓKÉSZÜLÉK

A gőzön főzött ételek jobban megőrzik aromájukat és tápértéküket. A VITEK automatikus párolókészüléke segít Önnek egy lépéssel közelebb kerülni az egészséges táplálkozáshoz. Nem várakoztatja Önt meg, mivel a gyors gőzképző technológiának köszönhetően a gőz tulajdonképpen már a bekapcsolás pillanatában elkezd fejlődni. A párolókelyhek eléggé nagy befogadóképességűek és az ovális alakjuk lehetővé teszi a hal egydarabban történő elkészítését. Az automatikus elkészítési funkciók segítik a párolókészülék használatát. Élvezze az egészséges ételeket és a könnű elkészítésüket a VITEK automatikus párolókészülékben.

FONTOS

A biztonság kedvéért figyelmesen tanulmányozza át az útmutatót a párolókészülék használata előtt.

A párolókészülék

- Az adott készülék gőzt fejleszt, amely égési sérülést okozhat.
- Óvakodjon a kijövő gőz által okozható égési sérüléstől, különösen a fedél levételének pillanatában.
- Legyen figyelmes a párolókészülék használatakor – bármelyik folyadék vagy kondenzát nagyon forró.
- A fedél vagy párolókehely levételéhez használjon konyhai fogót vagy kesztyűt.
- Ne engedje a párolókészüléket kisgyermekeknek vagy cselekvőképtelen személyeknek felügyelet nélkül használni.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le olyan helyen, ahol kisgyermekek megfoghatják.
- Soha ne használja a hibás párolókészüléket. A javítás elvégzését bízza márkaszervizre.
- Soha ne merítse a párolókészüléket, a hálózati kábelt vagy a hálózati villát vízbe – áramütést kaphat.
- Soha tegye a párolókészüléket tűzhelyre vagy sütőbe.
- Soha ne mozgassa a forró ételt tartalmazó párolókészüléket.
- A párolókészülék csak háztartási használatra való.

Az élelmiszerek

- A húst, halat és halféléket teljesen készre főzze.
- Mindig csak kiolvasztott élelmiszert használjon. Kivételt képez a zöldség, a hal és a halfélék.
- Ha egyszerre több párolócsészét használ, akkor a húst, baromfit vagy halat az alsó kosárba tegye, hogy a kifolyó folyadék ne csorogjon a többi kehelyben lévő ételre.

ISMERETSÉG A PÁROLÓKÉSZÜLÉKKEL

1. Alsó párolókehely
2. Középső párolókehely
3. Felső párolókehely
4. Rízs/leves elkészítésére való kehely

5. Fedél gőznyílásokkal
6. Folyadékfelfogó edény szűrővel
7. Páraelosztó
8. A párolókészülék teste
9. Be/Ki kapcsológomb
10. A melegentartási-funkció gombja
11. A Tojás/Hús funkció gombja
12. A Hal/Zöldség funkció gombja
13. A Csirke funkció gombja
14. A Rízs funkció gombja
15. A Leves funkció gombja
16. Időzítő
17. Az időzítő gombja
18. Hálószűrő

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Csomagolja ki a készüléket és a részeit.
2. Távolítsa el a feliratokat és a cimkéket.
3. A használat előtt meleg mosogatószeres vízben mossa meg a fedelet, a párolókelyheket, a gőzelosztót és a folyadékfelfogó edényt.
4. Öblítse le és szárítsa meg a részeket.
5. A víztartály belső részét és a párolókészülék burkolatát törölje le nedves ruhával.

A BEKAPCSOLÁS ELŐTT

- Győződjön meg arról, hogy a villamos hálózat feszültsége megegyezik a párolókészülék üzemelési feszültségével.

HASZNÁLAT

1. Állítsa a párolókészüléket stabil felületre, távol olyan tárgyaktól, amelyekben a gőz kárt okozhat, pl. faltól vagy függő szekrényektől.
2. Helyezze a hálószűrőt (18) a víztartályra. A hálószűrő megvédi a párolókészülék melegítőelemét a szilárd részecskéktől.
3. Töltsön a tartályba hideg vizet a jelzésekig:
   „MAX”-ig, ha 30 percnél tovább készül főzni
   „MIN” –ig, ha 30 percnél nem fog tovább főzni
   1.ábra: A víz betöltése a töltőnyíláson a behelyezett alátéttel (6).
   2.ábra: A víz betöltése a levett alátéttel (6).

Használjon átszürt vizet. Az ilyen víz lágyabb, ezért kevesebb vízkő képződik a melegítőelemen. Ne töltsön a „MAX” jelzésnél több vizet.

Figyelem: Ne adjon a víztartályba sót, borsot, fűszereket – ez megkárosíthatja a melegítőelemet.

4. Helyezze a folyadékfelfogó alátétet (6) a víztartályra.
5. Az ételeket ízesítéséhez tegyen az elkészítéskor az alátétre (6) friss vagy száraz fűszernövényeket.

Tanácsok

Tegyen az alátétre friss vagy száraz fűszernövényeket az ételek ízesítéséhez. Válasszon az ízlése szerint: borsfű, koriander, bazsilikom, kapor, carry és tárkony, fokhagyma, kömény, torma – ez csak egy kis ízelítő az ismertebb fűszerekből. Keverheti a fűszereket az étel új, választékos ízesítéséhez. Ha friss fűszert használ, akkor a mennyiségük két-háromszorosa legyen a száraz fűszerekének, és feltétlenül aprítsa őket fel. Helyezze az alátétre (6) az alsó párolókelyhet (1). Változtathatja a párolókelyhek elhelyezését (2, 3, 4).

6. Helyezze az ételt a párolókehelybe. Az étel nagyobb darabjait ajánlatos az alsó párolókehelybe (1) helyezni.
7. Zárja le a felső párolókelyhet a fedéllel (5).
8. Dugja a hálózati villát az aljzatba, válassza ki az egyik ételelkészítési üzemmódot a (11-15) gombokkal, szükség szerint állítsa be a párolókészülék üzemelési idejét (AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA rész). A párolókészülék bekapcsolása után a gőzképződés kb. 30 mp múlva kezdődik el.

FIGYELEM: A párolókészülék működése közben ne érintse a fedelet és a párolókelyheket – nagyon forróak!

9. Az elkészítés végén kettős hangjelzés hallatszik és a párolókészülék automatikusan átáll melegentartási üzemmódba, ekkor kigyúl a „KEEP WARM” jel.
10. 10 perc múlva öt hangjelzés hallatszik és a párolókészülék automatikusan kikapcsol.

Figyelem: Az égési sérülés elkerülése érdekében a fedél és a párolókelyhek levételekor használjon konyhai fogót. A fedelet lassan emelje fel, hogy a gőzt kiengedje; tartsa a fedelet a kehely fölött, hogy lecsorogjon róla a víz. Ne érintse a kelyheket, ha ellenőrizni szeretné az étel elkészültét, használjon hosszúnyelű konyhaeszközt.

11. A használat végén kapcsolja ki a készüléket a hálózatból. Várja meg, amig a párolókészülék teljesen kihűl.

FIGYELEM!

- ***Ne feledje, hogy a tartályban levő víz forró lehet, miután a párolókészülék többi része már lehűlt.***
- ***Ne használja a párolókészüléket az alátét, a párolókelyhek és a fedél nélkül.***

AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

1. Dugja a hálózati villát az aljzatba, hangjelzés hallatszik – a párolókészülék az automatikus menü programjának bevitelét váró üzemmódba állt (3. ábra).
2. Nyomja meg az egyik automatikus menü kiválasztó gombot (10-15).
3. A párolókészülék a következő élelmiszerkategóriák elkészítésének automatikus menüjével rendelkezik:

	Melegentartás	Tojás/Hús	Hal/Zöldség	Csirke	Rízs	Leves
	KEEP WARM					
Percek	10	15	20	30	42	60

- A szükséges automatikus üzemmód kiválasztásához nyomja meg az egyik gombot (10-15) – a kiválasztott üzemmódon villogni fog a fénykijelző, a képernyőn pedig megjelenik az étel automatikus elkészítésének az ideje. A párolókészülék bekapcsolásához ismételten nyomja meg a kiválasztott elkészítési üzemmód gombját – a fénykijelző folytonosan kezd égni és egy kis idő múlva elkezdődik a gőzképződés.
- Ha tévedett az automatikus elkészítési program kiválasztásakor, nyomja meg a be/ki kapcsoló gombot (9) a hibásan bevitt funkció törléséhez, azután nyomja meg az automatikus elkészítés „helyes” gombját (10-15) és erősítse meg a kiválasztott üzemmódot a gomb ismételt megnyomásával – a párolókészülék bekapcsolásához.
- Az étel elkészítési idejének megváltoztatásához, kissé fordítsa el az időzítő beállítási gombját (17) az óramutató járása szerint/ellen. Az időváltoztatás megjelenik az időzítő digitális kijelzőjén. Az időzítést az automatikus elkészítés üzemmód kiválasztásakor lehet megváltoztatni (a fénykijelző villog) vagy az elkészítés folyamán.
- Az elkészítési üzemmód kikapcsolásához nyomja meg a be/ki kapcsoló gombot (9); a párolókészülék teljes kikapcsolásához nyomja meg és tartsa a be/ki kapcsoló gombot (9) 2 másodpercig.

TOJÁS ELKÉSZÍTÉSE

1. Öntsön a tartályba vizet.
2. Helyezze be az alátétet (6).
3. Helyezze a párolókelyhet (1) az alátétre (6).
4. Tegye a tojást a párolókelyhen (1) levő bemélyedésbe és tegye rá a fedelet (5).
5. Kapcsolja be az automatikus elkészítési üzemmódot a (11) gombbal.
6. Szükség esetén állítsa be a párolókészülék üzemelési idejét (AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA rész).

RÍZS ELKÉSZÍTÉSE

1. Öntsön a tartályba vizet.
2. Helyezze be az alátétet (6).
3. Helyezze a párolókelyhet (1) az alátétre (6).
4. Helyezze a párolókehelyre (1) a rízs/leves elkészítésére való kelyhet (4).
5. Öntsön 1 csésze rízst a kehelybe (4) és öntsön rá 1 csésze vizet. A rízs maximális mennyisége nem lehet több 250 grammnál.
6. Zárja le a kelyhet (4) a fedéllel (5).
7. Kapcsolja be az automatikus elkészítési üzemmódot a (14) gombbal.
8. Szükség esetén állítsa be a párolókészülék üzemelési idejét (AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA rész).

MELEGENTARTÁSI FUNKCIÓ

A elkészült ételek íze és tápértéke idővel elvész, ezért fogyassza el az ételt közvetlenül az elkészítés után. De ha melegen kell tartani az ételt, nyomja meg a „Melegentartás” (10) gombot és szükség esetén állítsa be a üzemelés idejét (AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA rész).

AUTOMATIKUS MELEGENTARTÁSI FUNKCIÓ

- Az automatikus elkészítés idejének lejártával a párolókészülék automatikusan átáll a „Melegentartás” üzemmódba.
- A „Melegentartás” üzemmód lejártakor 5 hangjelzés hallatszik és a párolókészülék automatikusan kkapcsol.

A VÍZ UTÁNTÖLTÉSE AZ ELKÉSZÍTÉS ALATT

A hosszantartó elkészítést igénylő ételeknél:

1. Amikor a vízszint a minimális érték alá csökken, időszakos hangjelzés hallatszik és villogni fog a gomb fénykijelzője.
2. Ellenőrizze a vízszintet.
3. Ellenőrizze az időzítő beállítását.
4. Töltsön fel vizet a beöntő nyíláson keresztül (6.ábra).
5. Állítson hozzá a párolókészülék üzemelési idejéhez (AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA rész).

MEGJEGYZÉS

A víz feltöltése után a hangjelzés megszünik és a jel villogása abbamarad.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS FUNKCIÓ

A párolókészülék automatikusan kikapcsol, ha a készülék be van kapcsolva a villamoshálózatba és nincs használatban.

Egy perc után két hangjelzés hallatszik és a párolókészülék automatikusan kikapcsol a következő feltételeknél:

1. A programozási funkció nincs befejezve.

2. A kiválasztott program nincs megerősítve az ételelkészítési program gombjának (10-15) megnyomásával.

A párolókészülék kikapcsolása a gomb (9) megnyomásával és 2 másodpercig tartó nyomásával történik.

HASZNOS TANÁCSOK

1. A táblázatban feltüntetett elkészítési idő csak hozzávetőleges, az ételdarabok nagyságától, az étel mennyiségétől és az ízléstől függően különbözhet az ajánlottól. A párolókészülék kitapasztalása után Ön egyedül is be tudja majd állítani a kívánt elkészítési időt.
2. Egy réteg étel hamarabb készül el, mint néhány, ezért az elkészítési időt növelni kell az étel mennyiségének megfelelően.
3. A jobb eredmény eléréséhez, törekedjen arra, hogy az ételdarabok egyformák legyenek, a vastagabb szeleteket a párolókehely széleire helyezze.
4. Ne töltse tele a párolókelyhet – hagyjon teret a gőz átjutásához.
5. Nagy mennyiségű etel elkészítésekor szükség van az időszakos keverésre. Ilyenkor legyen különösen óvatos, használjon konyhai fogót és hosszúnyelű konyhai eszközt, hogy megvédje kezét a gőztől.
6. Közvetlenül ne sózza és ne fűszerezze az ételt az elkészítés alatt.
7. Az alátétben (6) összegyűlt folyadék kitünően alkalmas leves elkészítésére vagy használható erőlevesnek vagy szósz alapjának. De legyen óvatos – ez a folyadék nagyon forró.
8. Csak teljesen felolvadt élelmiszereket használjon.
9. <u>Három kehely egyidejű használatakor:</u>
    a. A legnagyobb ételdarabokat az alsó kehelybe tegye.
    b. A felső kosáron képződő kondenzát le fog folyni az alsó kosárba, ezért győződjön meg az ételek ízének összeférhetőségéről.
    c. Hús, csirke és zöldség elkészítéséhez a húst mindig tegye az alsó kehelybe, hogy a nyershús leve ne follyon más ételre.
    d. A felső kehelyben az étel elkészítési ideje általában 5 perccel hosszabb.
    e. Különböző elkészítési időt igénylő ételeknél az alsó kehelybe azokat tegye, amelyek hosszabb ideig készülnek. Amikor a felső kehelyben elkészül az étel, azt leveheti, az alsó kehelyre tegyen fedőt, az alsó kelyhet fedje le fedővel és benne folytassa az ételek elkészítését.

KARBANTARTÁSS ÉS TISZTÍTÁS

1. Tilos a hálózati vezetéket, a hálózati villát és magát a párolókészüléket vízbe meríteni.
2. Tisztítás előtt kapcsolja ki a párolókészüléket, kapcsolja ki a hálózatból és hagyja teljesen lehűlni.
3. A gőzkosár, az alátét, a felső fedél és a készülék testének tisztításához ne használjon surolószert, szivacsot, fehérítőszert.
4. A gőzkelyhet, a rízs elkészítésére szolgáló kelyhet, az alátétet és a fedelet meleg mosógatószeres vízben tisztítsa.

Használhat mosogatógépet, válasszon „könnyű” mosogató-üzemmódot.

5. Minden használat előtt öntsön a tartályba friss vizet.
6. Ne merítse a párolókészüléket vízbe, csak nedves ruhával törölje le a burkolatot.
7. A párolókelyheket rendszeresen mossa.

VÍZKŐ ELTÁVOLÍTÁSA

2-3 hónapos használat után a párolókészülék gőzfejlesztőjében vízkő képződhet. Ez természetes folyamat, a felhasznált víz keménységi fokától függ. A párolókészülék normális üzemeléséhez a vízkő eltávolítása rendszeresen szükséges.

1. Töltse fel a víztartályt étkezési ecettel.

FONTOS: Ne használjon vízkőoldót.

2. Helyezze fel az alátétet, a párolókelyhet, zárja le a fedelet és kapcsolja be a párolókészüléket.
3. Kapcsolja be bármelyik automatikus elkészítési üzemmódot és az időzítő beállítógombjával (17) állítson be 25 perces üzemelési időt.

FIGYELEM! Ha az ecet kifolyik a tartály szélén, kapcsolja ki a párolókészüléket, és óvatosan öntsön le az ecetből egy keveset.

4. Az időzítő lejárta után kapcsolja ki a párolókészüléket, hagyja teljesen lehűlni, mielőtt az ecetet kiöntené.
5. Mossa ki a tartályt vízzel, még egyszer töltse fel vízzel, helyezze fel az alátétet, a párolókelyhet, zárja le a fedelet és kapcsolja be a párolókészüléket és állítsa az időzítőt 5 percre.
6. Kapcsolja ki a párolókészüléket, hagyja teljesen lehűlni, öntse le a vizet, szárítsa meg az alátétet, a párolókelyhet és a fedelet és tegye el a következő használatig.

AZ ÉTEL ELKÉSZÍTÉSI IDEJE

1. Az elkészítési idő függ az élelmiszer méretétől, a szabad helytől a kehelyben, az élelmiszer frisseségétől és a személyes ízléstől.
2. Az elkészítési idő az alsó kehelyre számítódik, a felső kelyhekben az étel kb. 5 perccel tovább készül.
3. Nagyobb vagy kisebb ételmennyiségeknél megfelelőképpen növelje vagy csökkentse az elkészítési időt.

ZÖLDSÉGEK

- Vágja le a brokkoli vagy a karfiol vastag szárait.
- A zöld leveles zöldséget maximálisan rövid ideig készítse – gyorsan elvesztik színüket.
- A sót és fűszert az elkészítés után adja hozzá.
- A fagyasztott zöldséget a párolókészülékben történő elkészítésük előtt feltétlenül olvassza fel.

Zöldség	Fajta	Súly/ Darabszám	Fűvek	Elkészítési idő (percben)	Tanácsok
Articsóka	Friss	3 közepes	fokhagyma tárkony kapor	45-50	Vágja le a szárakat
Spárga	Friss Fagyasztott	400 g 400 g	schizandra babérlevél borsfű	13-15 16-18	Hagyjon szabad teret a gőz átjutásához
Brokkoli	Friss Fagyasztott	400 g 400 g	fokhagyma piros paprika tárkony	16-18 15-18	
Sárgarépa (vágott)	Friss	400 g	ánizs menta kapor	20-22	Keverje készítéskor
Karfiol	Friss Fagyasztott	400 g 400 g	rozmaring bazsilikom tárkony	16-18 18-20	Keverje készítéskor
Spenót	Friss Fagyasztott	250 g 250 g	borsfű fokhagyma	8-10 18-20	Keverje készítéskor
Bab	Friss	400 g	kömény kapor	18-20	Keverje készítéskor
Borsó	Friss Fagyasztott (hüvelyes)	400 g 400 g	bazsilikom majorann menta	10-12 15-18	Keverje készítéskor
Burgonya	Friss	400 g	kapor	20-22	

HÚS ÉS BAROMFI

- A párolt ételek elkészítésének az az előnye, hogy a zsír kiolvad az ételekből és lefolyik az alátétbe. De az elkészítés előtt ajánlatos eltávolítani a felesleges zsírt. A grillhez való hús kitünően alkalmas párolásra.
- A húst vagy baromfit pácolja be vagy öntse le szósszal az elkészítés előtt.
- Az étel elkészültét átszurásukkal ellenőrizze.
- A kolbászt a párolás előtt készítse el.
- Ízesítéshez használjon friss vagy száraz fűszernövényeket.

Zöldség	Fajta	Súly/ Darabszám	Fűvek	Elkészítési idő (percben)	Tanácsok
Csirke	filé, comb	250 g (4db) 450 g	curry rozmaring borsfű	12-15 30-35	Vágja le a felesleges zsírt
Sertéshús	bélszín, filé, steak vagy filédarabok	400 g (4 db 2,5 cm vastag)	curry schizandra borsfű	5-10	Vágja le a felesleges zsírt
Marhahús	filédarabok, filé vagy farrész	250 g	curry piros paprika borsfű	8-10	Vágja le a felesleges zsírt

MAGYAR

HAL ÉS HALFÉLÉK

- A hal elkészült, ha a hús könnyen leválik a csontról.
- A fagyasztott halat és halféléket nem szükséges kiolvasztani az elkészítés előtt, növelje az elkészítési időt.
- A hal és halfélék ízesítéséhez használjon citromszeleteket.

Zöldség	Fajta	Súly/ Darabszám	Fűvek	Elkészítési idő (percben)	Tanácsok
Puhatestűek	Friss	250 g/400 g	majorann schizandra	8-10	
Garnélarák	Friss	400 g	schizandra fokhagyma	6	Párolja, amig rózsaszínűvé nem válik
Kagyló	Friss	400 g	schizandra fokhagyma	8-10	Párolja, amig a kagyló ki nem nyílik
Homár	Fagyasztott	2 db (400 g mindegyik)	torma fokhagyma	20-22	Párolja, amig pirossá nem válik
Hal filé	Friss, fagyasztott	250 g 250 g	mustár majorann	10-12 6-8	Párolja, amig darabokra nem válik

RÍZS

A rízs elkészítésére szolgáló kehely használatakor a víztartályba csak vizet öntsön, de a kehelybe önthet más folyadékot is, pl. bort vagy húslevest. Adhat hozzá fűszert, aprított hagymát, petrezselymet, mandulát vagy felvágott gombát.

Zöldség	Fajta	Mennyiség/Víz mennyisége	Elkészítési idő (percben)	Tanácsok
Rízs	fehér	200 g/300 ml	35-40	A rízs maximális mennyisége legfeljebb 250 g

Műszaki adatok

Tápfeszültség:	220/230 V ~50 Hz
Felvett teljesítmény:	825 W
Víztartály térfogata	1,1 l
A rízs/leves/más étel elkészítésére szolgáló kehely térfogata	1,2 l

A gyártó fenntartja a jogát a készülék műszaki adatainak megváltoztatására külön értesítés nélkül.

A készülék legalább 5 évig szolgál.

Garancia

A garancia részletes feltételeit megkaphatja a készüléket eladó márkaképviselőtől. A garancia időtartama alatt, bármilyen kifogás benyújtásakor, fel kell mutatni a számlát vagy a vételi igazolást.

CE *Az adott termék megfelel a 89/336/EEC Európai Közösség direktíva az elektromágneses összeférhetőséghez támasztott követelményeinek valamint a 73/23 EEC kisfeszültségű berendezésekre vonatkozó rendeletnek.*

ELKTRIČNI PRIBOR ZA KUVANJE NA PARI

Namernice pripremljene na pari, zadržavaju sve vitamine i aromate u sebi. Automatski pribor za kuvanje na pari Vitek dozvolit će vam napraviti korak prema zdravom načinu hranjenja. Zahvajući tehnologiji brzog stvaanja pare, para će se stavrati odmah posle uključivanja pribora, tako da ne morate čekati. Posude pribora za kuvanje su velike i ovalne i dozvoljavaju pripremati celu ribu. Funkcija automatskog pripremanja namernica olakšava korištenje priborom. Uživajte u zdravoj hrani koja se lako priprema u automatskom priboru za kuvanje na pari Vitek.

VAŽNO

Zbog svoje bezbednosti, pažljivo pročitajte upustvo pre korištenja priborom.

Pribor za kuvanje na pari

- Ovaj pribor stvara paru, koja može izazvati opekotine.
- Pazite da se ne opećete parom, posebno kada skidate poklopac.
- Budite pažljivi kada se koristite priborom – sve tekućine su vruće.
- Za skidanje poklopca ili posude pribora koristite rukavicu ili hvataljku.
- Ne dozvolite da se deca ili osobe sa teškoćama u razvoju koriste priborom bez nadzora.
- Pazite da naponski kabel ne visi na mestu odakle ga mogu dohvatit deca.
- Nikada ne koristite neispravni pribor. Za popravku se obratite u autorizovani servisni centar.
- Nikada ne potapajte pribor, naponski kabel ili utikač u vodu – jer vas može udariti električnim tokom.
- Nikada ne stavljajte pribor na šporet ili u rernu.
- Nikada ne pomerajte pribor, u kojem se nalaze vruće namernice.
- Pribor za pripremanje na pari je predviđen samo za kućnu upotrebu.

Namernice

- Pripremajte meso, ribu i morske plodove dok sasvim ne budu gotovi.
- Uvek koristite samo odmrznute namernice. Izuzetak su povrće, riba i morskih plodovi.
- Ako se vi koristite istovremeno sa nekoliko posuda, stavljajte meso, perad ili ribu u donju korpu, da tekućina koja izlazi ne bi tekla na namernice u drugoj posudi.

UPOZNAVANJE SA PRIBOROM ZA KUVANJE NA PARI

1. Donja posuda pribora
2. Srednja posuda pribora
3. Gornja posuda pribora
4. Posuda za pripremanje riže/supe
5. Poklopac sa otvorom za paru
6. Podmetač za isticanje tećnosti sa filterom
7. Para-raspršivač
8. Kućište pribora
9. Dugme uključen/isključen
10. Dugme režima – Održavanje toplote
11. Dugme režima – Jaje/Meso
12. Dugme režima – Riba/Povrće
13. Dugme režima – Piletina
14. Dugme režima – Riža
15. Dugme režima – Supa
16. Tajmer
17. Drška za nameštanje tajmera
18. Mrežasti filter

SRBSKI

PRE PRVOG KORIŠTENJA

1. Raspakujte pribor i njegove delove.
2. Sklonite sve nalepnice.
3. Pre korištenja operite poklopac, posude, para-raspršivač i podmetač za isticanje tekućine u toploj vodi sa deterdžentom.
4. Isperite i obrišite.
5. Obrišite unutrašnji dio rezervoara za vodu i kućište pribora vlažnoj tkaninoj.

PRE UKLJUČIVANJA U STRUJU

- Uverite se, da napon naveden na priboru odgovara naponu u električnoj mreži.

KORIŠTENJE

1. Stavite pribor na stabilnu površinu, dalje od predmeta kojima može štetiti para, naprimer blizu zida ili polica i ormarića na zidu.
2. Stavite mrežasti filter (18) u rezervoar za vodu. On čuva element za grejanje pribora od upadanja u njega tvrdih čestica.
3. Naspite hladnu vodu u rezervoar do oznake:
   «Max», ako pripremate duže od 30 minuta;
   «Min», ako pripremate manje od 30 minuta.
   Sl.1: Sipanje vode kroz otvor z a sipanje kod stavljenog podmetača (6).
   Sl.2: Sipanje vode kroz otvor za rezervoar kod skinutog podmetača (6).

Koristite vodu očišćenu filterom, ona je mekša, i zato će manje stvarati talog u elemntu za zagrevanje. Ne sipajte vodu više oznake «MAX».

Pažnja: Ne dodavaljte u rezervoar za vodu so, papriku, mirođije, trave – to može ošteti element za zagrevanje.

4. Stavite podmetač za isticanje tećnosti (6) na rezervoar za vodu.
5. Da bi dobavili ukus namernicama u vreme pripremanja, vi možete staviti u podmetač suve ili sveže trave (6).

Saveti

Stavite suve ili sveže trave u podmetač (6) da bi dodali ukus namernicama. Izaberite trave po svom ukusu: tmin, bazilika, mirođije, beli luk, hren – i druge trave. Vi možete kombinirati trave, da bi jelo bilo što ukusnije. Ako koristite sveže trave, treba te ih stavit dvaput više nego suvih trava, i trebaju biti obavezno porezane. Stavite na podmetač (6) donju posudu pribora (1). Vi možete kombinirati sa nameštanjem posuda pribora za kuvanje na pari (2,3,4).

6. Stavite namernice u posudu pribora. Velike komade preporučuje se staviti u donju posudu (1).
7. Stavite na gornju posudu poklopac (5).
8. Stavite utikač u utičnicu, izaberite jedan od režima za pripremanje namernica dugmadima (11-15), po potrebi namestite potrebno vreme rada pribora (deo NAMEŠTANJE TAJMERA). Posle uključivanja pribora proces stvaranja pare počet će približno kroz 30 sek.

PAŽNJA: Ne dodirivajteu vreme rada pribora poklopac i posudu – oni se jako zagrejavaju.

9. Kada se završi proces pripremanja čut će se zvučni signal i pribor se

automatski preključuje u režim održavanja toplote, i tad će zasvetliti simbol “ KEEP WARM ”

10. Kada prođe 10 minuta čit će se 5 zvučnih signala i pribor će se automatski isključiti.

Pažnja: Da se ne bi opekli,koristite kuhinjske rukavice kada skidate poklopac i posude pribora. Lagano podižite poklopac, da bi pustili paru; držite poklopac nad posudoj, da bi sa nje stekla voda. Ne dodirujte posudu pribora, ako vi želite proveriti namernice da li su gotove, koristite kuhinjski pribor sa dugačkoj drškoj.

11. Posle korištenja isključite pribor iz struje. Sačekajte da se sasvim ohladi pribor pre čišćenja.

PAŽNJA!

- ***Zapamtite, da voda koja se nalazi u unutrašnjosti rezervoara može biti vreloj, iako su svi ostali delovi u to vreme već ohladili.***
- ***Ne koristite pribor, ako nije stavljen podmetač, posude i poklopac.***

NAMEŠTANJE TAJMERA

1. Uključite utikač u utičnicu, čut će se zvučni signal – pribor u stanju čekanja nameštanja programe automatskog menija (Sl.3).
2. Pritisnite jednu od dugmadi za izbor režima automatskog menija (10-15).
3. Pribor za pripremanje na pari ima automatski meni pripremanja sledećih kategorija namernica:

Minuti	10	15	20	30	42	60

- Za izbor neophodnog automatskog režima pripremanja pritisnite jedno iz dugmadi (10-15) – naponski indikator na izabranom režimu će treperiti, a na displeju će se pokazati vreme automatskog pripremanja namernica. Da bi ponovo uključili pribor pritisnite na dugme izabranog režima pripremanja – svetlosni indikator će sve vreme svetliti i kroz nekoliko sekundi će početi stvaranje pare.
- Ako ste pogrešili prilikom izbora automatskog pripremanja, pritisnite dugme

  uključen/isključen (9) za poništavanje nepravilno nameštene funkcije, posle toga pritisnite «pravilno» dugme automatskog pripremanja namernica (10-15) i potvrdite izabrani režim pripremanja ponovnim pritiskom – za uključivanje pribora.
- Da bi izmenili vreme pripremanja namernica, potrebno je lagano okreniti dršku nameštenog tajmera (17) za/protiv smera kazaljke na satu. Izmenjeno vreme će biti pokazano brojčanom displeju tajmera. Izmeniti vreme pripremanja možete u moment izbora režima automatskog pripremanja (svetlosni indikator treperi) ili u vreme pripremanja namernica.

- Za isključivanje režima pripremanja pritisnite dugme uključen/isključen (9);

  za potpuno isključivanje pribora pritisnite i držite dugme uključen/isključen (9) u toku dve sekunde.

PRIPREMANJE JAJA

1. Naspite u rezervoar vodu.
2. Stavite podmetač (6).
3. Stavite posudu (1) pribora za pripremanje na pari na podmetač (6).
4. Stavite jaja u udubljenje na dnu posude (1) pribora i poklopite poklopcem (5).
5. Uključite režim automatskog pripremanja dugmetom (11).
6. Ako je neophodno namestite potrebno vreme rada pribora (deo NAMEŠTANJE TAJMERA).

SRBSKI

PRIPREMANJE RIŽE

1. Naspite u rezervoar vodu.
2. Stavite podmetač (6).
3. Stavite posudu (1) pribora za pripremanje na pari na podmetač (6).
4. Stavite na posudu (1) pribora posudu za pripremanje riže/supe (4).
5. Naspite 1 čašu riže u čašu (4) i zalijte 1,5 čašu vode. Maksimalna količina riže ne treba biti veća 250 g.
6. Zatvorite posudu (4) poklopcem (5).
7. Uključite režim automatskog pripremanja dugmetom (14).
8. Ako je neophodno namestite potrebno vreme rada pribora (deo NAMEŠTANJE TAJMERA).

FUNKCIJA ODRŽAVANJA TOPLOTE

Ukus i hranjivi svojstva gotovih namernica vremenom se gube, zato ih koristite odmah posle toga kako su pripremljena, ali ako je potrebno održavati namernice vrućim, pritisnite dugme «Održavanje toplote» (10) i ako je potrebno namestite potrebno vreme rada (deo NAMEŠTANJE TAJMERA).

AUTOMATSKA FUNKCIJA ODRŽAVANJA TOPLOTE

- Kada se završi vreme automatskog pripremanja namernica pribor se automatski prebacuje u režim «Održavanje toplote».
- Kada se završi režim «Održavanja toplote» čut će se 5 zvučnih signala i pribor će se automatski isključiti.

DODAVANJE VODE U PROCESU PRIPREMANJA

Za namernice, koje treba dugo pripremati:

1. Kada nivo vode stane niže minimalnog, čut će se povremeni zvučni signali i

   migat će svetlosni indikator dumeta «REFILL».
2. Proverite nivo vode.
3. Proverite vreme rada tajmera.
4. Dodajte vodu kroz propusne otvore (sl.6).
5. Namestite dodatno vreme rada pribora (deo NAMEŠTANJE TAJMERA).

NAPOMENA

Kada se dobavi voda zvučni signal će prestati zvučati i simbol «REFILL» će prestati treperiti.

FUNKCIJA AVTOMATSKOG ISKLJUČIVANJA

Pribor se automatski isključuje, ako je pribor uključen u električnu struju i ne koristi se. Kroz minut čut će se zvučni signal i pribor će se automatski isključiti u sledećim uslovima:

1. Programirana funkcija nije završena.
2. Izabran program nije potvrđen ponovnim pritiskom dugmeta programa pripremanja namernica (11-15).

Isključivanje pribora vrši se pritiskom i držanjem u toku dve sekunde dugmeta «REFILL» (9).

KORISNI SAVETI

1. Napisnao vreme pripremanja u tablici, treba shavatiti samo kao preporuku, ono se može razlikovati ovisno od razmera komada, obima namernica i ličnog ukusa. Kako se budete učili pripremati pomoću pribora za kuvanje na pari, tako će te moći lakše izabrati potrebno vreme pripremanja po vašem ukusu.
2. Jedan sloj namernica priprema se brže, nego više, zato je potrebno uvećati vreme pripremanja koje odgovara obimu namernica.

3. Za postizanje boljih rezultata, trudite se, da komadi namernica budu istog razmera, stavljajte debele komade bliže kraju posude.
4. Ne punite posudu potpuno – ostavite mesto za prolazak pare.
5. Kada pripremate veliku količinu namernica neophodno je povremeno mešat ih.
Budite posebno oprezni, koristite kuhinjske rukavice za zaštitu ruku od pare i kuhnjiske pribor sa dugačkom drškom.
6. Ne stavljajte so ili mirođije na namernice direktno u vreme pripremanja.
7. Tekućina, koja se skupila na podmetaču (6), je dobra za pripremanje supa ili možete koristiti kao buljon ili osnovu za sos. Ali budite oprezni – ona je jako vruća.
8. Koristite samo odmrznute namernice.
9. Kod korištenja tri posude pribora istovremeno:
   a. Uvek stavljajte veće komade u donju posudu.
   b. Kondezat, koji se stvara u gornjoj posudi, teće u donje, zato se uverite da se ukusi pripremanih namernica slažu.
   c. Kod pripremanja mesa, piletine i povrća uvek stavljajte meso u donju posudu, da sok sirovog mesa ne bi dospeo na druge namernice.
   d. Vreme pripremanja namernica u gornjoj posudi je obično na 5 minuta duže.
   e. Kada pripremate namernice razlicite po vremenu pripremanja stavite u donju posudu te, koje se pripremaju duže. Kada budu gotove namernice u gornjoj posudi, vi možete da je skinete, a donju posudu pokrijete poklopcem i produžite pripremanje namernica u njoj.

ODRŽAVANJE I KORIŠTENJE
ČIŠĆENJE

1. Zabranjuje se potapati u vodu naponski kabel, utikač i sam pribor.
2. Pre čišćenja isključite pribor, isključite ga iz struje i pustite da se sasvim ohladi.
3. Ne koristite za čišćenje korpi pribora, gornjeg poklopca, podmetača i kućišta pribora abrizivna sredstva i sredstvo za belenje.
4. Preporučuje se prati posude pribora, posudu za pripremanje riže, poklopac i podmetač u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Možete koristiti mašinu za prasnje suđa, izabravši «lagani» režim pranja posuđa.
5. Pre svakog korištenja sipajte u rezervoar svežu vodu.
6. Ne potapajte pribor u vodu, samo obrišite kućište vlažnom krpom.
7. Regularno perite posude pribora.

SKIDANJE TALOGA

Posle 2-3 meseca korištenja u elemntu za zagrevanje može se pojaviti talog. To je normalni proces, on zavisi od tvdoče vode koju koristite. Potrebno je regularno skidati talog zbog normalnog rada pribora.
1. Napunite rezervoar za vodu sirće za domaćinstvo.

VAŽNO: Ne koristite preparate za skidanje taloga.
2. Stavite podmetač, posudu, zatvorite je poklopcem i uključite pribor.
3. Uključite bilo koji režim automatskog pripremanja i namestite drškom nameštanja tajmera (17) vreme rada 25 minuta.
PAŽNJA! Ako sirće curi preko krajeva rezervoara, isključite pribor i, pazeći prospite malo sirćeta.
4. Kada istekne vreme rada tajmera isključite pribor, pustite da se ohladi pre nego prospete sirće.
5. Operite rezervoar hladnom vodom, još jednom nalijte vodu, stavite podmetač, posudu, poklopite je poklopcem, uključite pribor i namestite tajmer na 5 minuta.
6. Isključite pribor, pustite da se sasvim ohladi, prospite vodu, osušite podmetač, posudu i poklopac i sklonite je do sledećeg korištenja.

SRBSKI

VREME PRIPREMANJA NAMERNICA

1. Vreme pripremanja zavisi od veličine namernica, slobodnog mesta u posudi, njihove svežine i ličnog ukusa.
2. Vreme pripremanja napisano je uzimajući se u obzir pripremanje u donjoj posudi, namernice u gornjoj posudi pripremaju se duže, približno 5 minuta.
3. Kod većeg ili manjeg obima namernica automatski se uvećava ili smanjiva vreme pripremanja namernica.

POVRĆE

- Odrežite debeli stručak u kupusa brokoli ili debelu stabljiku u karfiola.
- Pripremajte zelene listove povrća maksimalno kratko vreme – oni brzo gube svoju boju.
- Dodavajte so i mirđije posle pripremanja.
- Zamrznuto povrće ne treba obavezno omrzavati pre pripremanja u priboru za kuvanje na pari.

Povrće	Stanje	Težina/ Količina komada	Trava	Vreme Pripremanja (minuti)	Preporuka
Artičoka	Sveža	3 srednje	beli luk estragon mirođija	45 – 50	Odrežite stabljiku
Špargla	Sveža Zamrznuta	400 g 400 g	balzam od limuna lovorov list majčina dušica	13 – 15 16 -18	Ostavite slobodni prostor za prolazak pare
Brokoli	Sveža Zamrznuta	400 g 400 g	beli luk crvena paprika estragon	16 – 18 15 - 18	
Mrkva (porezana)	Sveža	400 g	anis nana mirođija	20 - 22	Mešajte u vreme pripremanja
Karfiol	Sveži Zamrznuti	400 g 400 g	ruzmarin bazilika estragon	16 – 18 18 - 20	Mešajte u vreme pripremanja
Špinat	Sveži Zamrznuti	250 g 250 g	majčina dušica beli luk	8 – 10 18 - 20	Mešajte u vreme pripremanja
Mahunarke	Sveže	400 g	majčina dušica mirođija	18 - 20	Mešajte u vreme pripremanja
Grašak	Sveži Zamrznuti (mahunast)	400 g 400 g	bazilika majaran nana	10 - 12 15 - 18	Mešajte u vreme pripremanja
Krompir	Sveži	400 g	mirođija	20 - 22	

MESO I PERAD

- Pripremanje namernica na pari ima svoje prednosti utome, što za vreme pripremanja masnoće se tope i slivaju se na podmetač. Preporučuje se pre pripremanja odrezati suvišno salo i masnoću. Meso za roštilj idealno odgovara za pripremanje na pari.
- Marinirajte ili zalijte sosom meso ili perad pre pripremanja.

- Proveravjte namernice da li su gotove, probadajući ih.
- Kobasice treba probosti do pripremanja na pari.
- Koristite sveže ili suve trave u vreme pripremanja namernica da bi im dali bolji ukus.

Namernice	Stanje	Težina/ Količina komada	Trava	Vreme Pripremanja (minuti)	Preporuka
Perad	file, bataci	250 g (4 kom.) 450 g	kari ruzmarin majčina dušica	12 – 15 30 - 35	Odrežiti suvišnu masnoću
Svinjetina	pečenica, file, biftek ili šnicle	400 g (4 kom., debljina 2,5 cm)	kari balzam od balzam od limuna majčina dušica	5 - 10	Odrežiti suvišnu masnoću
Govedina	komadi file, delovi fle ili meso sa buta	250 g	kari crvena paprika majčina dušica	8 - 10	Odrežiti suvišnu masnoću

RIBA I MORSKI PLODOVI

- Riba je gotova, kada se meso odvoji od kostiju.
- Zamrznuta riba i morski plodovi mogu da se pripremaju bez prethodnog odmrzavanja, potrebno je samo povećati vreme ih pripremanja.
- Koristite komadiće limuna u vreme pripremanja ribe ili morskih plodova da bi im dodali bolji ukus.

Namernice	Stanje	Težina/ Količina komada	Trava	Vreme Pripremanja (minuti)	Preporuka
Mekušac	Sveži	250g/400g	majaran balzam od limuna	8 - 10	
Morski račić	Sveži	400 g	balzam od limuna beli luk	6	Pripremati dok ne dobilju rozu boju
Školjke	Sveže	400g	balzam od limuna beli luk	8 - 10	Pripremati dok se ne otvori ljuštra
Jastog	Zamrznuti	2 kom (400 g svaki)	hren beli luk	10 -22	Pripremati dok ne dobilje crvenu boju
Ribni file	Sveže, zamrznuto	250 g 250 g	suhi senf majaran	10 – 12 6 - 8	Pripremati dok se ne odvoji na komade

RIŽA

Kada koristite posuda za kuvanje riže u rezervoaru za vodu vi trebate nasuti samo vodu, ali u posudu se može nasuti idruga tekućina, naprimer vino il buljon. Vi možete dodati u nju mirođije, isećeni luk, peršun, narezane gljive ili badem.

SRBSKI

Namernice	Stanje	Težina/ Količina komada	Vreme Pripremanja (minuti)	Preporuka
Riža	beli	200g/300 ml	35 - 40	Mak. Količina riže 250 g

Tehničke karakteristike:

Napajanje:	220/230 V ~ 50 Hz
Potrebna snaga:	825 W
Zapremina posude za vodu:	1,1 l
Zapremina posude za pripremanje riže/supe/drugih namernica:	1,2 l

Proizvođač ostavlja za sobom pravo menjati karakteristike pribora bez prethodnog saopštenja.

Minimalno trajanje pribor je 5-godine.

Garancija

Detaljnije uslove garancije moete dobiti u dilera, koji vam je prodao aparaturu.Prilikom bilo kog reklamiranja u toku garantnog roka, treba pokazati ček ili račun o kupovini.

CE

Ovaj pribor odgovara traenoj elektromagnetskoj podudarnosti, postavljenoj direktivoj 89/336/EEC Savjeta Evrope i propisom 73/23 EEC o aparatima s niskim naponom.

ELEKTRONICZNY PAROWAR

Produkty, przygotowane na parze, w dużej mierze zachowują swój aromat i cenność spożywczą. Automatyczny parowar Vitek pozwoli Wam zrobić krok w kierunku zdrowego odżywania. On nie będzie kazał Wam czekać, ponieważ dzięki technologii szybkiego wytwarzania pary para zaczyna wytwarzać się praktycznie w momencie jego włączenia. Parowe miski są pojemne i ich owalna forma pozwoli gotować rybę w całości. Funkcje automatycznego przygotowania produktów ułatwia używanie parowara. Rozkoszujcie się zdrowa żywnością i prostym sposobem jej przygotowania w automatycznym parowarze Vitek.

WAŻNE

W celach bezpiecznego użycia zapoznać się z instrukcją przed użyciem parowara.

Parowar

- Niniejsze urządzenie wytwarza parę, która może doprowadzić do poparzeń.
- Przestrzegać się przed poparzeniami od wytwarzającej się pary, szczególnie w momencie zdejmowania pokrywki.
- Zachować ostrożność podczas pracy z parowałem – jakikolwiek płyn lub kondensat są bardzo gorące.
- W celu zdjęcia pokrywki lub miski używać rękawic lub uchwytów.
- Nie pozwalać dzieciom i osobom niepełnosprawnym używać parowara bez nadzoru.
- Śledzić za tym, aby kabel zasilający nie zwisał w miejscach, gdzie mogą chwycić go dzieci.
- Nigdy nie używać uszkodzonego parowara. W celu naprawy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Nigdy nie zanurzać parowara, kabla zasilającego lub wtyczki w wodzie – można porazić się prądem.
- Nigdy nie stawiać parowara na kuchence lub piekarniku.
- Nigdy nie przenosić parowara, zawierającego gorące produkty.
- Parowar jest przeznaczony tylko do użytku domowego.

Produkty

- Gotować mięso, ryby i owoce morza do momentu, kiedy będą one gotowe.
- Zawsze używać tylko rozmrożone produkty. Wyjątkiem są warzywa, ryba i owoce morza.
- Jeśli używa się jednocześnie kilku misek parowara, należy kłaść mięso, drób lub rybę w dolnej komorze, aby wydzielający się płyn nie ściekał na produkty w innych miskach parowara.

ZAPOZNANIE SIĘ Z PAROWAREM

1. Dolna miska parowara
2. Średnia miska parowara
3. Górna miska parowara
4. Miska do przygotowania ryżu/zupy
5. Pokrywka z otworami na parę
6. Tacka do ściekania płynu z filtrem
7. Rozpylacz pary

8. Obudowa parowara
9. Przycisk włączenia/wyłączenia
10. Przycisk wariantu – podtrzymywanie ciepła
11. Przycisk wariantu – Jajka/Mięso
12. Przycisk wariantu – Ryba/Warzywa
13. Przycisk wariantu – Kurczak
14. Przycisk wariantu – Ryż
15. Przycisk wariantu – Zupa
16. Czasomierz
17. Rączka ustawienia czasomierza
18. Siatkowany filtr

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Rozpakować urządzenie i jego części.
2. Usunąć wszystkie naklejki i etykietki.
3. Przed użyciem wymyć pokrywkę, miski parowara, rozpryskiwacz pary i tackę do ściekania płynu w ciepłej wodzie z płynem.
4. Opłukać i wysuszyć.
5. Przetrzeć wewnętrzną część pojemnika do wody i budowę parowara wilgotną szmatką.

PRZED PODŁĄCZENIEM DO SIECI

- Upewnić się, iż napięcie w elektrycznej sieci odpowiada napięciu parowara.

UŻYCIE

1. Ustawić parowar na stabilnej powierzchni, daleko od przedmiotów, które mogą zostać uszkodzone przez parę, na przykład w pobliżu ścian lub szaf na ścianie.
2. Ustawić siatkowany filtr (18) i pojemnik do wody. Zabezpiecza on element grzewczy parowara od dostania się w niego twardych części.
3. Zalać chłodną wodę w pojemnik do wody:
   „Max”, jeśli gotuje się ponad 3o minut;
   „Min”, jeśli gotuje się mniej niż 30 minut.
   Rys. 1: Zalewanie wody poprzez otwory do zalewania przy ustawionej tacce (6).
   Rys. 2: Zalewania wody do pojemnika przy zdjętej tacce (6).

Używać filtrowaną wodę, ma ona obniżoną twardość, dlatego mniej będzie wytwarzał się kamień w elemencie grzewczym. Nie zalewać wody powyżej poziomu „MAX”.

Uwaga: Nie dodawać w pojemnik do wody soli, pieprzu, przypraw, ziół – może to uszkodzić element grzewczy.

4. Ustawić tackę do ściekania płynu (6) na pojemniku do płynu.
5. Aby nadać smaku produktom w czasie ich przygotowania można położyć świeże lub suche zioła na tacce (6).

Rady

Dodawać świeże lub suche zioła do tacki (6) dla nadania smaku produktom. Wybrać zioła według swojego smaku: tymianek, bazylia, koperek, curry i estragon, czosnek, kminek, chrzan – to tylko niewielki wykaz słynnych ziół. Można robić kombinację ziół, aby nadać produktom nowy wyśmienity smak. Jeśli używa się świeżych ziół, to ich jakość, w porównaniu z suchymi ziołami, powinna być zwiększona dwa – trzy razy i powinny być one koniecznie pokrojone. Umieścić na tacce (6) dolną miskę parowara (1). Można kombinować i ustawić miski parowara (2, 3, 4).

6. Umieścić produkty w misce parowara. Duże kawałki produktów zaleca się umieszczać w dolnej misce parowara (1).
7. Zamknąć górną miskę pokrywką (5).
8. Włożyć wtyczkę do gniazdka, wybrać jeden z wariantów przygotowania produktów przyciskami (11-15), w razie konieczności ustawić pożądany czas pracy parowara (rozdział USTAWIENIE CZASOMIERZA). Po włączeniu parowara zacznie się proces przygotowania za około 30 sek.

UWAGA: Nie dotykać w czasie pracy parowara pokrywki i misek parowara – są one bardzo gorące.

9. Po zakończeniu procesu przygotowania rozlegnie się dźwięk i parowar automatycznie przełączy się w wariant podtrzymywania ciepła, przy czym zapali się symbol “ KEEP WARM ”.
10. Po upłynięciu 10 minut rozlegnie się 5 sygnałów i parowar automatycznie wyłączy się.

Uwaga: aby się nie poparzyć, używać kuchennych rękawic do zdjęcia pokrywki i misek parowara. Powoli podnieść pokrywkę, aby wypuścić parę, podtrzymywać pokrywkę nad parową miską, aby ściekła z niej woda. Nie dotykać misek parowara, jeśli chcecie Państwo sprawdzić, czy produkty są gotowe, używać kuchennych sprzętów z długą rączką.

11. Po zakończeniu użycia odłączyć urządzenie od sieci. Odczekać aż parowar ostygnie przed jego czyszczeniem.

UWAGA!

- ***Pamiętać, iż woda w pojemniku może być gorąca, chociaż pozostałe składniki już wystygły.***
- ***Nie używać parowara, jeśli nie są ustawione tacka, miski parowara i pokrywka.***

USTAWIENIE CZASOMIERZA

1. Podłączyć wtyczkę do gniazdka, rozlegnie się dźwięk – parowar w wariancie oczekiwania wprowadzenia programu automatycznego menu (Rys. 3).
2. Nacisnąć na jeden z przycisk wyboru wariantu automatycznego menu (10-15).
3. Parowar posiada automatyczne menu następującej kategorii produktów:

Podtrzymywanie ciepła	Jajka/Mięso	Ryba/Warzywa	Kurczak	Ryż	Zupa
Minuty 10	15	20	30	42	60

POLSKI

- W celu wyboru automatycznego wariantu przygotowania nacisnąć jeden z przycisków (10-15) – lampka kontrolna na wybranym wariancie będzie migać, a na displayu pojawi się czas przygotowania produktów. W celu wyłączenia parowara jeszcze raz nacisnąć przycisk wybranego wariantu przygotowania – lampka kontrolna będzie palić się i po jakimś czasie zacznie się wytwarzanie pary.
- W przypadku pomylenia się w wyborze programu automatycznego przygotowania, nacisnąć przycisk włączenia/wyłączenia (9) dla skasowania nieprawidłowo wprowadzonej funkcji, po czym nacisnąć „prawidłowy" przycisk automatycznego przygotowania produktów (10-15) i potwierdzić wybrany wariant przygotowywania powtórnym naciśnięciem – w celu włączenia parowara.
- Aby zmienić czas przygotowania produktów, należy lekko przekręcić rączką ustawienia czasomierza (17) zgodnie/przeciwko ruchom wskazówek zegara. Zmiana czasu pokazuje się na cyfrowym displayu czasomierza. Zmienić czas przygotowania można w momencie wyboru wariantu automatycznego przygotowania (lampka kontrolna miga) lub w czasie przygotowania produktów.
- W celu wyłączenia wariantu przygotowania nacisnąć przycisk włączenia/wyłączenia (9); dla pełnego wyłączenia parowara nacisnąć i przytrzymać przycisk włączenia/wyłączenia (9) w ciągu dwóch sekund.

PRZYGOTOWANIE JAJEK

1. Nalać wodę do pojemnika.
2. Ustawić tackę (6).
3. Ustawić miskę parowara (1) na tacce (6).
4. Położyć jajka na głębieniach na dnie miski parowara (1) i zakryć go przykrywką (5).
5. Włączyć wariant automatycznego przygotowania przyciskiem (11).
6. W razie konieczności ustawić pożądany czas pracy parowara (rozdział USTAWIENIE CZASOMIERZA).

PRZYGOTOWANIE RYŻU

1. Nalać wodę do pojemnika.
2. Ustawić tackę (6).
3. Ustawić miskę parowara (1) na tacce (6).
4. Ustawić na misce parowara (1) miskę do przygotowania ryżu/zupy (4).
5. Zasypać 1 miseczkę ryżu do miski (4) i zalać 1˝ miski wodą. Maksymalna ilość ryżu nie powinna przewyższać 250 g.
6. Zamknąć miskę (4) pokrywką (5).
7. Włączyć wariant automatycznego przygotowania przyciskiem (14).
8. W razie konieczności ustawić pożądany czas parowara (rozdział USTAWIENIE CZASOMIERZA).

FUNKCJA PODTRZYMYWANIA CIEPŁA

Wysoka jakość i wartości odżywcze gotowych produktów w przeciągu czasu tracą się, dlatego używać od razu po przygotowaniu, jednak w razie konieczności można podtrzymywać produkty gorącymi, nacisnąć przycisk „Podtrzymywanie ciepła" (10) i w razie konieczności ustawić pożądany czas pracy.

AUTOMATYCZNA FUNKCJA PODTRZYMYWANIA CIEPŁA

- Po zakończeniu czasu automatycznego przygotowania produktów parowar automatycznie przełączy się w wariant „Podtrzymywania ciepła”.
- Po zakończeniu wariantu „Podtrzymywanie ciepła” rozlegnie się 5 sygnałów i parowa automatycznie wyłączy się.

DODAWANIE WODY W PROCESIE PRZYGOTOWANIA

Dla produktów, wymagających długiego przygotowania:

1. Kiedy poziom wody będzie poniżej minimalnego, będzie rozlegał się periodycznie dźwięk i będzie migała lampka kontrolna “REFILL”.
2. Sprawdzić poziom wody.
3. Sprawdzić czas pracy czasomierza.
4. Nalać wodę przez otwory (rys. 6).
5. Ustawić dodatkowy czas pracy parowara (rozdział USTAWIENIE CZASOMIERZA).

UWAGI

Po dodaniu wody dźwiękowy sygnał przestanie się rozlegać i symbol “REFILL” przestanie migać.

FUNKCJA AUTOWYŁĄCZENIA

Parowar automatycznie wyłączy się, jeśli urządzenie jest podłączone do sieci i nie używa się go.
Po jednej minucie rozlegną się 2 dźwięki i parowar automatycznie wyłączy się pod następującymi warunkami:

1. Funkcja programowania nie jest dokonana.
2. Wybrany program nie została potwierdzona powtórnym naciśnięciem przycisku programu przygotowania produktów (11-15).

Wyłączenie parowara dokonuje się poprzez naciśnięcie i przytrzymanie w ciągu dwóch sekund przycisku “REFILL” (9).

PRZYDATNE PORADY

1. Ukazany w tablicy czas przygotowania produktów należy rozpatrywać tylko jako zalecany, może on odróżniać z powodu rozmiaru kawałków, objętości produktów i osobistego smaku. W miarę zapoznania się z parowałem sami będą mogli Państwo wybrać pożądany czas przygotowania produktów.
2. Jedna warstwa produktów gotuje się szybciej, niż kilka, dlatego należy zwiększać czas przygotowania odpowiedniej objętości produktów.
3. W celu osiągnięcia jak najlepszego rezultatu, starać się, aby kawałki produktów były jednakowego rozmiaru, umieszczać bardziej tłuste kawałki bliżej brzegów miski parowara.
4. Nie zapełniać w pełni miski – zostawić przestrzeń do przeniknięcia pary.
5. Przy przygotowaniu większej ilości produktów należy od czasu do czasu je mieszać.

Przestrzegać przy tym podwyższonej ostrożności, używać kuchennych rękawic w celu ochrony rąk od pary i kuchennych przyrządów z długą rączką.

6. Nie dodawać soli lub przypraw bezpośrednio na produkty w czasie ich przygotowania.

7. Płyn, wytwarzający się na tacce (6), wspaniale nadaje się do przygotowania zup lub może służyć jako bulion lub jako podstawowy składnik sosu. Jednak zachować ostrożność – jest bardzo gorący.

8. Używać tylko w pełni rozmrożonych produktów.

9. Przy użyciu trzech misek parowa jednocześnie:

a. Zawsze kłaść same duże kawałki produktów w dolnej misce.

b. Kondensat, wytwarzający się na górnym koszu, będzie ściekał do dolnego, dlatego upewnić się w połączeniu smaków przygotowywanych produktów.

c. Przy przygotowywaniu mięsa, kurczaka i warzyw zawsze kłaść mięso w dolnej misce, aby sok świeżego mięsa nie ściekał na inne produkty.

d. Czas przygotowania produktów w górnej misce zwykle powinien być przedłużony o 5 min.

e. Przy przygotowywaniu produktów z różnym czasem gotowania położyć w dolnej misce te, które gotują się dłużej. Kiedy będą gotowe produkty w górnej misce, można ją zdjąć, a dolną pokrywkę przykryć pokrywką i kontynuować przygotowanie produktów w niej.

KONSERWACJA I EKSPLOATACJA

CZYSZCZENIE

1. Zabrania się zanurzać w wodzie kabla zasilającego, wtyczki i samego parowara.

2. Przed czyszczeniem wyłączyć parowar, odłączyć go od sieci i pozwolić w pełni ostygnąć.

3. Nie używać do czyszczenia pojemników parowara, tacki, górnej pokrywki i obudowy detergentów, środków drapiących, wybielaczy.

4. Zaleca się myć miski parowara, miski do przygotowania ryżu, tackę i pokrywkę w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Można używać zmywarki do naczyń, wybierając „lekki” wariant mycia naczyń.

5. Przed każdym użyciem zalać do pojemnika świeżą wodę.

6. Nie zanurzać parowara w wodzie, po prostu przetrzeć obudowę wilgotną szmatką.

7. Regularnie myć miski parowara.

USUWANIE KAMIENIA

Po 2-3 miesiącach używania w elemencie grzewczym parowara może wytworzyć się kamień. Jest to naturalny proces, zależy on od twardości używanej wody. Należy regularnie usuwać kamień w celu normalnej pracy parowara.

1. Napełnić pojemnik do wody octem.

WAŻNE: Nie używać preparatów do usuwania kamienia.

2. Ustawić tackę, miskę parowara, zamknąć ją pokrywką i włączyć parowar.

3. Włączyć jakikolwiek wariant automatycznego przygotowania i ustawić ręcznie ustawienia czasomierza (17) czas pracy 25 minut.

UWAGA! ***Jeśli ocet wylewa się za brzegi pojemnika, należy wyłączyć parowar , przestrzegając ostrożności, odlać niewielką ilość octu.***

1. Po zakończeniu pracy czasomierza wyłączyć parowar, odczekać aż ostygnie przed wlaniem do niego octu.
2. Przemyć pojemnik zimną wodą i jeszcze raz nalać wodę, ustawić tackę, miskę parowara, zamknąć ją pokrywką, włączyć parowar i ustawić czasomierz na 5 minut.
3. Odłączyć parowar, odczekać aż ostygnie, zlać wodę, wysuszyć tackę, miskę parowara i pokrywkę i schować parowar.

CZAS PRZYGOTOWANIA POTRAW

1. Czas przyrządzania zależy od rozmiaru produktów, wolnego miejsca w misce, świeżości i osobistego smaku.
2. Czas przyrządzania wskazany w przeliczniku na dolną miskę. Produkty w górnej misce przyrządzają się dłużej o 5 minut.
3. Przy większej lub mniejszej objętości produktów odpowiednio zwiększać lub zmniejszać czas przyrządzania produktów.

WARZYWA

- Odciąć grube łodygi w brokułach lub grube kwiaty kalafiora.
- Przyrządzać zielone liściaste warzywa w maksymalnie krótkim czasie – one szybko tracą swój wygląd.
- Dodawać sól i zioła po przygotowaniu.
- Zamrożone warzywa niekoniecznie trzeba rozmrażać przed przyrządzeniem ich w parowacze.

Warzywa	Wygląd	Waga/Ilość sztuk	Zioła	Czas przyrządzania (minuty)	Zalecenia
Karczochy	Świeże	3 średnie	Czosnek Estragon Koperek	45-50	Odciąć łodygi
Szparagi	Świeże Zamrożone	400g 400g	Cytrynowiec Liść laurowy Tymianek	13-15 16-18	Zostawiać wolną przestrzeń do przechodzenia pary
Brokuły	Świeże Zamrożone	400g 400g	Czosnek Estragon Czerwona papryka	16-18 15-18	
Marchewka (krojona)	Świeże	400g	Anyż Mięta Koperek	20-22	Mieszać podczas przyrządzania
Kalafior	Świeży Zamrożony	400g 400g	Rozmaryn Bazylia Estragon	16-18 18-20	Mieszać podczas przyrządzania
Szpinak	Świeży Zamrożony	250g 250g	Tymianek Czosnek	8-10 18-20	Mieszać podczas przyrządzania
Bób	Świeże	400g	Tymianek Koperek	18-20	Mieszać podczas przyrządzania
Groch	Świeży Zamrożony (strączki)	400g 400g	Bazylia Majeranek Mięta	10-12 15-18	Mieszać podczas przyrządzania
Ziemniaki	Świeże	400g	Koperek	20-22	

MIĘSO I DRÓB

- Przyrządzanie na parze posiada zalety w tym, iż podczas przygotowania tłuszcz wytapia się z produktów i ścieka na tackę. Ale przed przyrządzaniem produktów zaleca się usunąć zbędny tłuszcz. Mięso grilowe idealnie nadaje się do przyrządzania na parze.
- Zamarynować lub zalać sosem mięso lub drób przed przyrządzaniem.
- Sprawdzać produkty, czy są już gotowe, przekłuwając je.
- Kiełbaski powinny być przygotowane do przyrządzania na parze.
- Używać świeżych lub suchych ziół w czasie przygotowywania produktów w celu nadania im smaku.

Mięso	Wygląd	Waga/Ilość sztuk	Zioła	Czas przyrządzania (minuty)	Zalecenia
Kurczak	Filety, udka	250g (4szt.) 450g	Kary Rozmaryn Tymianek	12-15 30-35	Odciąć zbędny tłuszcz
Wieprzowina	Schab, filet, stejk lub kawałki filetów	400g (4szt., grubość 2,5 cm)	Kary Cytrynowiec Tymianek	5-10	Odciąć zbędny tłuszcz
Wołowina	Kawałki filetów, Część filetowa lub część lub udziec	250g	Kary Czerwona papryka Tymianek	8-10	Odciąć zbędny tłuszcz

RYBA I OWOCE MORZA

- Ryba jest gotowa, kiedy mięso lekko oddziela się od kości.
- Zamrożona ryba i owoce morza mogą być przyrządzane bez wcześniejszego rozmrażania, należy tylko zwiększyć czas przyrządzania.
- Używać kawałków cytryny podczas przyrządzania ryby lub owoców morza dla nadania im dodatkowego smaku.

Produkty	Wygląd	Waga/Ilość sztuk	Zioła	Czas przyrządzania (minuty)	Zalecenia
Mięczaki	Świeże	250g/400g	Majeranek Cytrynowiec	8-10	
Krewetki	Świeże	400g	Cytrynowiec Czosnek	6	Przyrządzać aż do uzyskania różowego koloru
Małże	Świeże	400g	Cytrynowiec Czosnek	8-10	Przyrządzać aż do otworzenia się muszli
Lobster	Świeży	2 szt (400g każdy)	Chrzan Czosnek	20-22	Przyrządzać aż do uzyskania czerwonego koloru
Filet rybny	Świeży, mrożony	250g 250g	Gorczyca Majeranek	10-12 6-8	Przyrządzać aż do rozdzielenia się na kawałki

RYŻ

Używając miskę do przyrządzania ryżu do pojemnika na wodę należy wlać tylko wodę, ale do miski można nalać inny płyn, na przykład wodę lub bulion. Można dodać do niej przyprawy, posiekaną cebule, pietruszkę, migdały lub pokrojone grzyby.

Produkty	Wygląd	Ilość/Objętość wody	Czas przyrządzania (minuty)	Zalecenia
Ryż	Biały	200g/300ml	35-40	Maksymalna ilość ryżu nie więcej niż 250 g

Parametry techniczne

Napięcie	220/230 V ~ 50 Hz
Moc pobierana	825 W
Pojemność miski do wody	1,1 l
Pojemność miski do przyrządzania ryżu/zupy/innych produktów	1,2 l

Producent zastrzega sobie prawo zmiany charakterystyki urządzeń bez wcześniejszego zawiadomienia.

Termin przydatności do użytku – powyżej 5 lat

Gwarancji

Szczegółowe warunki gwarancji, można otrzymać u dilera, który sprzedał Państwu dane urządzenie. W przypadku zgłaszania roszczeń z tytułu zobowiązań gwarancyjnych, należy okazać rachunek lub fakturę poświadczające zakup.

CE *Dany wyrób jest zgodny z wymaganiami odnośnie elektromagnetycznej kompatybilności, przewidzianej dyrektywą 89/336/EEC Rady Europy oraz przepisem 73/23 EEC o nizkowoltowych urządzeniach.*

ČESKÝ

ELEKTRICKÝ HRNEC S PAŘÁKOVOU VLOŽKOU

Potraviny, připravené v páře, si zachovávají větší aroma a výživnou hodnotu. Automatický hrnec s pařákovou vložkou Vitek vám umožní učinit krok ke zdravé výživě. Nebudete muset čekat, protože se díky technologii rychlého vytváření páry začíná pára vytvářet téměř ihned po zapnutí přístroje. Parní nádobky jsou dostatečně prostorná a jejich oválný tvar umožňuje přípravu celých ryb. Funkce automatické přípravy potravin usnadňují používání hrnce. Vychutnávejte si zdravé jídlo a snadnost jeho přípravy v automatickém hrnci s pařákovou vložkou Vitek.

DŮLEŽITÉ

Před použitím hrnce si pro bezpečné používání pozorně přečtěte návod.

Hrnec s pařákovou vložkou

- Tento přístroj vytváří páru, kvůli níž může dojít k opaření.
- Dávejte pozor, abyste se neopařili zejména při snímání poklice.
- Při používání hrnce buďte opatrní – všechny tekutiny i kondenzovaná pára jsou horké.
- S poklicí i parními nádobkami manipulujte pomocí chňapky.
- Děti a osoby se sníženými schopnostmi nesmějí hrnec používat bez dozoru.
- Síťový kabel nesmí viset tak, aby jej mohly zachytit děti.
- Poškozený hrnec nepoužívejte. Pro opravu jej svěřte autorizovanému servisnímu centru.
- Neponořujte hrnec, přívodní kabel ani zástrčku do vody – mohlo by dojít k zasažení elektrickým proudem.
- Nestavte hrnec na plotnu ani do trouby.
- Nepřenášejte hrnec s horkými potravinami.
- Hrnec s pařákovou vložkou je určen výhradně k domácímu použití.

Potraviny

- Připravujte maso, ryby a mořské plody do úplného uvaření.
- Používejte pouze rozmražené potraviny. Výjimkami jsou zelenina, ryby a mořské plody.
- Používáte-li několik parních nádobek najednou, vkládejte maso, drůbež či ryby do spodního koše, aby vznikající tekutina nestékala na potraviny v ostatních parních nádobkách.

SOUČÁSTI HRNCE S PAŘÁKOVOU VLOŽKOU

1. Spodní parní nádobka
2. Prostřední parní nádobka
3. Horní parní nádobka
4. Nádobka pro přípravu rýže/polévky
5. Poklice s parními otvory
6. Tác pro stékání tekutin s filtrem
7. Rozprašovač páry
8. Korpus přístroje
9. Tlačítko Zapnuto/Vypnuto
10. Tlačítko režimu – Udržování teploty
11. Tlačítko režimu – Vejce/Maso

12. Tlačítko režimu – Ryby/Zelenina
13. Tlačítko režimu – Drůbež
14. Tlačítko režimu – Rýže
15. Tlačítko režimu – Polévka
16. Časovač
17. Tlačítko nastavení časovače
18. Síťkový filtr

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Rozbalte přístroj a jeho součásti.
2. Odstraňte všechny nálepky a etikety.
3. Před použitím omyjte poklici, parní nádobky, rozprašovač páry a tác pro stékání tekutin teplou mýdlovou vodou.
4. Vše opláchněte a osušte.
5. Otřete vnitřek rezervoáru na vodu a korpus přístroje vlhkým hadříkem.

PŘED ZAPOJENÍM DO SÍTĚ

- Ujistěte se, že napětí ve vaší síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.

POUŽÍVÁNÍ

1. Postavte hrnec s pařákovou vložkou na stabilní plochu do dostatečné vzdálenosti od předmětů, které by pára mohla poškodit, např. stěny či závěsných skříněk.
2. Vložte síťkový filtre (18) do rezervoáru na vodu. Chrání topné těleso hrnce s pařákovou vložkou před tvrdými částicemi.
3. Do rezervoáru nalijte studenou vodu do výše znaménka:
   "Max", jestliže budete jídlo připravovat déle než 30 minut;
   "Min", jestliže budete jídlo připravovat po dobu kratší než 30 minut.
   Obr. 1: Nalévání vody při vloženém tácu (6).
   Obr. 2: Nalévání vody do rezervoáru, když tác vložen není (6).

Používejte filtrovanou vodu, má sníženou tvrdost, takže se bude vytvářet méně vápenného nánosu na topném tělese. Nenalévejte vodu výše než do úrovně znaménka «MAX».

Upozornění: Nepřidávejte do rezervoáru na vodu sůl, pepř, koření a jiné příchuti – mohli byste poškodit topné těleso.

4. Vložte tác pro stékání tekutiny (6) na rezervoár na vodu.
5. Pro dochucení potravin během přípravy můžete dát čerstvé nebo sušené koření na tác (6).

Rady

Přidávejte čerstvé nebo sušené koření na tác (6) abyste dochutili potraviny. Volte koření podle vlastní chuti: tymián, bazalku, kopr, karí či estragon, a česnek, kmín, křen – to jsou jen některé ze známých možností. Můžete koření kombinovat, abyste vytvořili novou vybranou chuť. Používáte-li čerstvé koření, ve srovnání se sušením jej bude potřeba dva až třikrát více, a je třeba jej nakrájet. Položte na tác (6) spodní parní nádobku (1). Můžete přípravu kombinovat s nastavením dalších parních nádobek (2, 3, 4).

ČESKÝ

6. Vložte potraviny do parní nádobky. Větší kousky potravin doporučujeme vkládat do spodní parní nádobky (1).
7. Zavřete poklici (5).
8. Zasuňte zástrčku do zásuvky, zvolte jeden z režimů přípravy potravin pomocí tlačítek (11-15), v případě potřeby nastavte dobu fungování hrnce s parní vložkou (oddíl NASTAVENÍ ČASOVAČE). Po zapnutí přístroje se pára začne vytvářet po cca 30 sekundách.

POZOR: U zapnutého přístroje se nedotýkejte poklice a parních nádobek – jsou horké.

9. Po skončení přípravy se ozve dvojitý akustický signál a přístroj se automaticky přepne do režimu udržování teploty, přičemž se rozsvítí symbol “ KEEP WARM ”.
10. Po uplynutí 10 minut se ozve pět akustických signálů a přístroj se automaticky vypne.

Pozor: Abyste se neopařili, používejte k manipulaci s poklicí a parními nádobkami chňapku. Pomalu nadzvedněte poklici, aby vyšla pára; podržte poklici nad parní nádobkou, aby z ní stekla voda. Nedotýkejte se parních nádobek, jestliže chcete zkontrolovat stupeň přípravy potravin, použijte kuchyňský příbor s dlouhou rukojetí.

11. Po použití odpojte přístroj od sítě. Než jej začnete čistit, nechte jej zcela vychladnout.

POZOR!

- ***Nezapomínejte, že voda v rezervoáru může být horká, i když už ostatní části přístroje vychladnou.***
- ***Nepoužívejte přístroj bez vloženého tácu, parních nádobek a poklice.***

NASTAVENÍ ČASOVAČE

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky, ozve se akustický signál – přístroj je v režimu očekávání zadání programu automatického menu (Obr. 3).
2. Stiskněte jedno z tlačítek volby režimu automatického menu (10-15).
3. Přístroje je vybaven automatickým menu přípravy následujících kategorií potravin:

	Udržování teploty	Vejce/Maso	Ryby/Zelenina	Drůbež	Rýže	Polévka
	KEEP WARM					
Minuty	10	15	20	30	42	60

- Pro volbu potřebného automatického režimu přípravy stiskněte jedno z tlačítek (10-15) – světelný indikátor vybraného režimu bude blikat a na displayi se objeví čas automatické přípravy potravin. Přístroj zapnete opětovným stisknutím zvoleného režimu přípravy – světelný indikátor se rozsvítí a po chvilce se začne vytvářet pára.
- Pokud jste zvolili nesprávný program automatické přípravy, stiskněte tlačítko Zapnuto/Vypnuto (9), abyste nesprávně zvolenou funkci zrušili, poté stiskněte «správné» tlačítko automatické přípravy potravin (10-15) a zvolený režim potvrďte opětovným stisknutím, aby se přístroj zapnul.

- Chcete-li změnit dobu přípravy potravin, je třeba mírně pohnout tlačítkem nastavení časovače (17) po/proti směru hodinových ručiček. Změna času se zobrazí na číselném displayi časovače. Změnit dobu přípravy je možné v době volby režimu automatické přípravy (světelný indikátor bliká) nebo během přípravy samotné.
- Režim přípravy vypnete stisknutím tlačítka Zapnuto/Vypnuto (9); přístroj vypnete, stisknete-li toto tlačítko (9) a budete jej držet po dobu dvou sekund.

PŘÍPRAVA VAJEC

1. Nalijte vodu do rezervoáru.
2. Vložte tác (6).
3. Vložte parní nádobku (1) na tác (6).
4. Položte vejce do prohlubní na dně parní nádobky (1) a zavřete ji (5).
5. Zapněte režim automatické přípravy tlačítkem (11).
6. V případě potřeby nastavte dobu přípravy (oddíl NASTAVENÍ ČASOVAČE).

PŘÍPRAVA RÝŽE

1. Nalijte vodu do rezervoáru.
2. Vložte tác (6).
3. Vložte parní nádobku (1) na tác (6).
4. Na parní nádobku (1) dejte nádobku pro přípravu rýže/polévky (4).
5. Nasypte 1 hrneček rýže do parní nádobky (4) a zalijte ji 1˝ hrnečku vody. Maximální množství rýže by nemělo přesáhnout 250 g.
6. Zavřete nádobku (4) poklicí (5).
7. Zapněte režim automatické přípravy tlačítkem (14).
8. V případě potřeby nastavte dobu přípravy (oddíl NASTAVENÍ ČASOVAČE).

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

Chuťová kvalita a výživové hodnoty hotových potravin se s časem ztrácejí, proto je používejte, jakmile jsou hotové. Je-li však třeba udržet potraviny horké, stiskněte tlačítko «Udržování teploty» (10), případně nastavte potřebnou dobu (oddíl NASTAVENÍ ČASOVAČE).

AUTOMATICKÁ FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

- Po skončení automatické přípravy potravin se přístroj automaticky přepne do režimu “Udržování teploty”.
- Po uplynutí režimu “Udržování teploty” se ozve 5 akustických signálů a přístroj se automaticky vypne.

DOPLŇOVÁNÍ VODY BĚHEM PŘÍPRAVY

Pro potraviny, vyžadující dlouhou přípravu:

1. Jakmile hladina vody klesne pod minimální úroveň, bude znít periodický akustický signál a blikat světelný indikátor tlačítka “”.

2. Zkontrolujte hladinu vody.
3. Zkontrolujte časovač.
4. Dolijte vodu nalévacím otvorem (Obr. 6).
5. Nastavte znovu dobu fungování na časovači (oddíl NASTAVENÍ ČASOVAČE).

POZNÁMKA

Při doplnění vody přestane znít akustický signál a symbol "FILL" přestane blikat.

FUNKCE AUTOMATICKÉHO VYPNUTÍ

Přístroj se automaticky vypne, jestliže je zapnutý do sítě a není používán.
Po uplynutí jedné minuty zaznějí dva akustické signály a přístroj se automaticky vypne v následujících případech:

1. Funkce programování nebyla dokončena.
2. Zvolený program nebyl potvrzen opakovaným stisknutím tlačítka přípravy potravin (11-15).

Přístroj vypnete stisknutím a držením tlačítka "FILL" (9) po dobu 2 sekund.

UŽITEČNÉ RADY

1. Doba uvedená v tabulkách je pouze orientační, může se lišit podle velikosti částí potravin, jejich množství a vaší chuti. Podle toho, jak budete přístroj postupně ovládat, si dobu přípravy volte sami.
2. Jedna vrstva potravin se připravuje rychleji než několik, proto je třeba dobu přípravy prodlužovat podle množství.
3. Pro dosažení lepšího výsledku se snažte, aby měly kousky přibližně stejnou velikost a větší kousky vkládejte blíže k okrajům parní nádobky.
4. Nádobku zcela nenaplňujte – ponechte volný prostor, jímž bude procházet pára.
5. Při přípravě velkého množství potravin je třeba je periodicky míchat. Buďte přitom zejména opatrní, používejte chňapku a kuchyňské příbory, abyste si chránili ruce před párou.
6. Přímo na potraviny během přípravy nepřidávejte sůl ani koření.
7. Tekutina, která se sbírá na tácu (6) se výborně hodí k přípravě polévky nebo je možno ji použít jako vývar pro omáčku. Buďte ale opatrní – je horká.
8. Používejte pouze zcela rozmražené potraviny.
9. <u>Při použití tří parních nádobek zároveň:</u>
   a. Větší kousky vždy vkládejte do spodní nádobky.
   b. Kondenzovaná tekutina, jež se vytvoří v horním koši, bude stékat do spodního, proto musí být chuť potravin vzájemně slučitelná.
   c. Při přípravě masa, drůbeže a zeleniny vždy vkládejte maso do spodní nádobky, aby šťáva ze syrového masa nestékala na ostatní potraviny.
   d. Doba přípravy potravin v horní nádobce je obvykle o pět minut delší.
   e. Při přípravě potravin s různou dobou přípravy vložte do spodní nádobky ty, které se připravují déle. Jakmile jsou potraviny v horní nádobce hotové, vyndejte ji, a spodní přikryjte poklicí a pokračujte v přípravě.

ÚDRŽBA A POUŽÍVÁNÍ

ČIŠTĚNÍ

1. Není dovoleno ponořovat přívodní kabel, zástrčku či sám přístroj do vody.
2. Před čištěním přístroj vypněte, odpojte jej od sítě a nechte zcela vychladnout.
3. K čištění parních košů, tácu, poklice a korpusu přístroje nepoužívejte abraziva a ředidla.
4. Doporučujeme mýt koše, nádobku pro přípravu rýže, tác a poklici v teplé vodě s přídavkem prostředku na mytí nádobí. Můžete je dát i do myčky, zvolíte-li «lehký» program.
5. Před každým použitím nalijte do rezervoáru čerstvou vodu.
6. Neponořujte přístroj do vody, otírejte korpus vlhkým hadříkem.
7. Parní nádobky omývejte ručně.

ODSTRAŇOVÁNÍ VÁPENNÉHO NÁNOSU

Po 2-3 měsících používání se na topném tělese může objevit vápenný nános. Je to přirozený proces, který závisí na tvrdosti používané vody. Je třeba jej pravidelně odstraňovat, aby přístroj fungoval normálně.

1. Naplňte rezervoár pro vodu octem.
   DŮLEŽITÉ: K odstraňování nánosu nepoužívejte jiné sloučeniny.
2. Vložte tác a parní nádobku do přístroje, zavřete poklici a přístroj zapněte.
3. Zvolte kterýkoli režim automatické přípravy a nastavte časovač (17) na 25 minut.

   POZOR! Pokud se ocet vylévá přes okraje rezervoáru, přístroj vypněte a opatrně trochu octa odlijte.
4. Po vypnutí časovače vypněte přístroj, nechte jej zcela vychladnout a ocet vylijte.
5. Omyjte rezervoár studenou vodou, znovu do něj nalijte čistou, vložte tác a parní nádobku, zavřete poklici a přístroj zapněte pomocí časovače na dalších 5 minut.
6. Přístroj vypněte, nechte jej zcela vychladnout, slijte vodu, osušte tác, parní nádobku a poklici, a uložte je.

DOBA PŘÍPRAVY JÍDEL

1. Doba přípravy závisí na velikosti a čerstvosti potravin, volném prostoru v nádobce a vaší chuti.
2. Doba přípravy je uvedena podle spodní nádobky, potraviny v horní nádobce se připravují déle cca o 5 minut.
3. Při větším nebo menším množství potravin příslušným způsobem prodlužte nebo zkraťte dobu přípravy.

ZELENINA

- Odstraňte tlusté košťály brokolice či květáku.
- Listovou zeleninu připravujte po co nejkratší dobu – rychle ztrácí barvu.
- Sůl a koření přidávejte po přípravě.
- Mraženou zeleninu není třeba před použitím rozmrazovat.

Zelenina	Druh	Váha/ Množství ks	Koření	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Artyčoky	Čerstvé	3 střední	česnek estragon	45-50	Odkrojte košťály

			kopr		
Chřest	Čerstvý Mražený	400 g 400 g	citrón bobkový list tymián	13-15 16-18	Ponechte volný prostor, jímž bude procházet pára
Brokolice	Čerstvá Mražená	400 g 400 g	česnek červená paprika estragon	16-18 15-18	
Mrkev (nakrájená)	Čerstvá	400 g	anýz máta kopr	20-22	Během přípravy míchejte
Růžičková kapusta	Čerstvá Mražená	400 g 400 g	rozmarýn bazalka estragon	16-18 18-20	Během přípravy míchejte
Špenát	Čerstvý Mražený	250 g 250 g	tymián česnek	8-10 18-20	Během přípravy míchejte
Luštěniny	Čerstvé	400 g	kmín kopr	18-20	Během přípravy míchejte
Hrách	Čerstvý Mražený (luskový)	400 g 400 g	bazalka majoránka máta	10-12 15-18	Během přípravy míchejte
Brambory	Čerstvé	400 g	kopr	20-22	

MASO A DRŮBEŽ

- Příprava potravin v páře se vyznačuje tím, že se během ní z masa odděluje tuk a stéká na tác. Před přípravou je nicméně třeba přebytečný tuk odkrájet. Maso na grilování se výborně hodí i pro přípravu v páře.
- Naložte maso nebo drůbež, či je zalijte omáčkou před přípravou.
- Kontrolujte přípravu potravin propichováním.
- Uzeniny musí být připraveny před ohřátím v páře.
- Používejte čerstvé nebo sušené koření během přípravy potravin, abyste jim dodali chuť.

Potraviny	**Druh**	**Váha/ Množství ks**	**Koření**	**Doba přípravy (minuty)**	**Doporučení**
Drůbež	filety, stehna	250 g (4 ks) 450 g	karí rozmarýn tymián	12-15 30-35	Odkrojte přebytečný tuk
Vepřové	kotlety, filety, steaky	400 g (4 ks, tloušťka 2,5 cm)	karí citrón tymián	5-10	Odkrojte přebytečný tuk
Hovězí	steaky, roštěnky hrudí	250 g	karí červená paprika tymián	8-10	Odkrojte přebytečný tuk

RYBY A MOŘSKÉ PLODY

- Ryby jsou hotové, jakmile se maso snadno odděluje od kostí.
- Mražené ryby a mořské plody lze připravovat bez rozmrazování, je třeba pouze prodloužit dobu jejich přípravy.
- Během přípravy použijte kousky citrónu ryb a mořských plodů pro dochucení.

Potraviny	Druh	Váha/ Množství ks	Koření	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Mušle	Čerstvé	250 g/400 g	majoránka citrón	8-10	
Krevety	Čerstvé	400 g	citrón česnek	6	Připravujte, dokud nezrůžoví
Měkkýši	Čerství	400 g	citrón česnek	8-10	Připravujte, dokud se nerozevřou
Langusta	Mražená	2 ks (400 g každý)	křen česnek	20-22	Připravujte, dokud nezčervená
Rybí filé	Čerstvé, mražené	250 g 250 g	hořčice majoránka	10-12 6-8	Připravujte, dokud se nezačne dělit na kousky

RÝŽE

Při použití nádobky pro vaření rýže do rezervoáru nalijte vodu. Můžete však použít i jinou tekutinu, např. víno nebo vývar. Můžete doplnit koření, nakrájenou cibuli, petržel, mandle či nakrájené houby.

Potraviny	Druh	Množství/Objem vody	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Rýže	bílá	200 g/300 ml	35-40	Maximální množství rýže 250 g

Technické údaje:

Napětí:	220/230 V ~ 50 Hz
Příkon:	825 W
Objem nádoby na vodu:	1,1 l
Objem nádoby pro přípravu rýže/polévky/dalších potravin:	1,2 l

Výrobce si vyhrazuje právo měnit technické charakteristiky přístrojů bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje nejméně 5 let

Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předloit doklad o zakoupení výrobku.

CE *Tento výrobek odpovídá poadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěových přístrojích.*

УКРАЇНЬСКИЙ

ЕЛЕКТРОПАРОВАРКА

Продукти, приготовлені на пару, більшою мірою зберігають свій аромат і живильну цінність. Автоматична пароварка Vitek дозволить вам зробити крок до здорового харчування. Вона не змусить вас чекати, оскільки завдяки технології швидкого паротворення пара починає вироблятися практично в момент її включення. Парові чаші досить місткі і їхня овальна форма дозволяє готувати рибу цілком. Функції автоматичного готування продуктів полегшують користування пароваркою. Насолоджуйтеся здоровою їжею й простотою її готування в автоматичній пароварці Vitek.

ВАЖЛИВО

З метою безпеки уважно ознайомтеся з інструкцією перед використанням пароварки.

Пароварка

- Цей пристрій виробляє пару, що може привести до опіків.
- Остерігайтеся опіків вихідною парою, особливо в момент зняття кришки.
- Будьте уважні при роботі з пароваркою - будь-яка рідина або конденсат дуже гарячі.
- Для зняття кришки або парової чаші використовуйте прихватки або рукавички.
- Не дозволяйте дітям і недієздатним людям користуватися пароваркою без догляду.
- Стежте за тим, щоб мережний шнур не звисав у місцях, де за нього можуть схопитися діти.
- Ніколи не користуйтеся несправною пароваркою. Для ремонту звертайтеся в авторизований сервісний центр.
- Ніколи не занурюйте пароварку, мережний шнур або мережну вилку у воду - ви можете одержати удар електрострумом.
- Ніколи не ставте пароварку на плиту або в духовку.
- Ніколи не пересувайте пароварку, що містить гарячі продукти.
- Пароварка призначена тільки для домашнього використання.

Продукти

- Готуйте м'ясо, рибу й морські продукти до повної готовності.
- Завжди використовуйте тільки розморожені продукти. Виключення становлять овочі, риба й морепродукти.
- Якщо ви користуєтеся одночасно декількома паровими чашами, то кладіть м'ясо, птицю або рибу в нижній кошик, щоб рідина, що виділяється, не стікала на продукти в інших парових чашах.

ЗНАЙОМСТВО З ПАРОВАРКОЮ

1. Нижня парова чаша
2. Середня парова чаша
3. Верхня парова чаша
4. Чаша для готування рису/супу
5. Кришка з паровими отворами

6. Піддон для стоку рідини з фільтром
7. Паророзпилювач
8. Корпус пароварки
9. Кнопка включення/вимикання
10. Кнопка режиму - Підтримки тепла
11. Кнопка режиму - Яйця/М'ясо
12. Кнопка режиму - Риба/Овочі
13. Кнопка режиму - Курка
14. Кнопка режиму - Рис
15. Кнопка режиму - Суп
16. Таймер
17. Ручка установки таймера
18. Сітчастий фільтр

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакуйте пристрій і його компоненти.
2. Видаліть усі: наклейки й етикетки.
3. Перед використанням вимийте кришку, парові чаші, паророзпилювач і піддон для стоку рідини в теплій мильній воді.
4. Сполосніть і висушіть.
5. Протріть внутрішню частину резервуара для води й корпус пароварки вологою тканиною.

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕННЯМ У МЕРЕЖУ

- Переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пароварки.

ВИКОРИСТАННЯ

1. Установіть пароварку на стійку поверхню, удалині від предметів, які можуть бути ушкоджені парою, наприклад поблизу стін або навісних шаф.
2. Установіть сітчастий фільтр (18) у резервуар для води. Він охороняє нагрівальний елемент пароварки від влучення в нього твердих часток.
3. Залийте холодну воду в резервуар до позначки:
   "Max", якщо ви готуєте більш 30 хвилин;
   "Min", якщо ви готуєте менш 30 хвилин.
   Мал. 1: Заливання води через заливний отвір при встановленому піддоні (6).
   Мал. 2: Заливання води в резервуар при знятому піддоні (6).

Використовуйте відфільтровану воду, вона має знижену жорсткість, тому менше буде утворюватися накип у нагрівальному елементі. Не заливайте воду вище позначки «MAX».

Увага: Не додавайте в резервуар для води сіль, перець, спеції, трави, приправи - це може ушкодити нагрівальний елемент.

4. Установіть піддон для стоку рідини (6) на резервуар для води.

УКРАЇНЬСКИЙ

5. Для того щоб додати смак продуктам під час їхнього готування, ви можете покласти свіжі або сухі трави в піддон (6).

Поради

Додавайте свіжі або сухі трави в піддон (6) для додання смаку продуктам. Виберіть трави по своєму смаку: тим'ян, кінза, базилік, кріп, каррі й естрагон, часник, кмин, хрін - це лише невеликий перелік відомих трав. Ви можете комбінувати трави, щоб додати продуктам новий витончений смак. Якщо ви використовуєте свіжі трави, то їхня кількість, у порівнянні із сухими травами, повинна бути збільшена у два-три рази, і вони обов'язково повинні бути порізані. Установіть на піддон (6) нижню парову чашу (1). Ви можете комбінувати з установкою парових чаш (2, 3, 4).

6. Покладіть продукти в парову чашу. Великі шматки продуктів рекомендується класти в нижню парову чашу (1).
7. Накрийте верхню чашу кришкою (5).
8. Вставте мережну вилку в розетку, виберіть один із режимів готування продуктів кнопками (11-15), при необхідності встановіть потрібний час роботи пароварки (розділ УСТАНОВКА ТАЙМЕРА). Після включення пароварки процес паротворення почнеться приблизно через 30 сек.

УВАГА: Не доторкайтеся під час роботи пароварки до кришки й парових чаш - вони дуже гарячі.

9. По закінченні процесу готування пролунає подвійний звуковий сигнал і пароварка автоматично переключиться в режим підтримки тепла, при цьому загориться символ“ KEEP WARM ”.
10. По закінченні 10 хвилин пролунають 5 звукових сигналів і пароварка автоматично відключиться.

Увага: Щоб не обпектися, використовуйте кухонні рукавиці для зняття кришки й парових чаш. Повільно підніміть кришку, щоб випустити пару; потримайте кришку над паровою чашею, щоб із неї стекла вода. Не доторкайтеся до парових чаш, якщо ви хочете перевірити продукти на готовність, використовуйте кухонне начиння з довгою ручкою.

11. По закінченні використання відключіть пристрій від мережі. Дочекайтеся повного остигання пароварки перед її чищенням.

УВАГА!

- ***Пам'ятайте, що вода всередині резервуара може бути гарячою, хоча інші компоненти пароварки вже охолонули.***
- ***Не використовуйте пароварку, якщо не встановлені піддон, парові чаші й кришка.***

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

1. Включіть мережну вилку в розетку, пролунає звуковий сигнал - пароварка в режимі чекання вводу програми автоматичного меню (Мал. 3).
2. Натисніть одну із кнопок вибору режиму автоматичного меню (10-15).
3. Пароварка має автоматичне меню готування наступних категорій продуктів:

	Підтримка тепла	Яйця/М'ясо	Риба/Овочі	Курка	Рис	Суп
Хвилини	10	15	20	30	42	60

- Для вибору необхідного автоматичного режиму готування натисніть одну із кнопок (10-15) - світловий індикатор на обраному режимі буде мигати, а на дисплеї відобразиться час автоматичного готування продуктів. Для включення пароварки повторно натисніть кнопку обраного режиму готування - світловий індикатор при цьому буде горіти постійно й через якийсь час почнеться паротворення.
- Якщо ви помилилися з вибором програми автоматичного готування, натисніть кнопку включення/вимикання (9) для скидання неправильно уведеної функції, після цього натисніть «правильну» кнопку автоматичного готування продуктів (10-15) і підтвердьте обраний режим готування повторним натисканням - для включення пароварки.
- Щоб змінити час готування продуктів, необхідно злегка повернути ручку установки таймера (17) по/проти годинникової стрілки. Зміна часу відображається на цифровому дисплеї таймера. Змінити час готування можна в момент вибору режиму автоматичного готування (світловий індикатор мигає) або під час готування продуктів.
- Для відключення режиму готування натисніть кнопку включення/вимикання (9); для повного вимикання пароварки натисніть і втримуйте кнопку включення/вимикання (9) протягом двох секунд.

ГОТУВАННЯ ЯЄЦЬ

1. Залийте в резервуар воду.
2. Установіть піддон (6).
3. Установіть парову чашу (1) на піддон (6).
4. Покладіть яйця в заглиблення на днищі парової чаші (1) і накрийте її кришкою (5).
5. Включіть режим автоматичного готування кнопкою (11).
6. При необхідності встановіть потрібний час роботи пароварки (розділ УСТАНОВКА ТАЙМЕРА).

УКРАЇНЬСКИЙ

ГОТУВАННЯ РИСУ

1. Залийте в резервуар воду.
2. Установіть піддон (6).
3. Установіть парову чашу (1) на піддон (6).
4. Установіть на парову чашу (1) чашу для готування рису/супу (4).
5. Засипте 1 чашку рису в чашу (4) і залийте 1S чашку води. Максимальна кількість рису не повинна перевищувати 250 г.
6. Закрийте чашу (4) кришкою (5).
7. Включіть режим автоматичного готування кнопкою (14).
8. При необхідності встановіть потрібний час роботи пароварки (розділ УСТАНОВКА ТАЙМЕРА).

ФУНКЦІЯ ПІДТРИМКИ ТЕПЛА

Смакові якості й живильні властивості готових продуктів згодом втрачаються, тому використовуйте їх відразу після готування, але якщо необхідно підтримувати продукти гарячими, натисніть кнопку «Підтримка тепла» (10) і при необхідності встановіть потрібний час роботи (розділ УСТАНОВКА ТАЙМЕРА).

АВТОМАТИЧНА ФУНКЦІЯ ПІДТРИМКИ ТЕПЛА

- По завершенні часу автоматичного готування продуктів пароварка автоматично переключається в режим “Підтримка тепла”.
- По завершенні режиму “Підтримка тепла” пролунають 5 звукових сигналів і пароварка автоматично відключиться.

ДОДАВАННЯ ВОДИ В ПРОЦЕСІ ГОТУВАННЯ

Для продуктів, що вимагають тривалого готування:

1. Коли рівень води стане нижче мінімального, буде звучати періодичний звуковий сигнал і буде мигати світловий індикатор кнопки “REFILL”.
2. Перевірте рівень води.
3. Перевірте час роботи таймера.
4. Долийте воду через впускний отвір (мал. 6).
5. Установіть додатковий час роботи пароварки (розділ УСТАНОВКА ТАЙМЕРА).

ЗАУВАЖЕННЯ

При додаванні води звуковий сигнал перестане звучати й символ “REFILL”перестане мигати.

ФУНКЦІЯ АВТОВІДКЛЮЧЕННЯ

Пароварка автоматично відключиться, якщо пристрій підключений до електромережі й не використовується.

Через одну хвилину пролунають два звукові сигнали й пароварка автоматично відключиться при наступних умовах:

1. Функція програмування не завершена.
2. Обрана програма не підтверджена повторним натисканням кнопки програми готування продуктів (11-15).

Вимикання пароварки провадиться натисканням і втриманням протягом двох секунд кнопки “ ” (9).

КОРИСНІ ПОРАДИ

1. Зазначений у таблиці час готування їжі варто розглядати лише як рекомендований, він може відрізнятися через розмір шматків, об'єм продуктів і особистий смак. У міру освоєння пароварки ви самі зможете підбирати бажаний час готування продуктів.
2. Один шар продуктів готується швидше, ніж декілька, тому необхідно збільшувати час готування відповідно об'єму продуктів.
3. Для досягнення кращого результату, намагайтеся, щоб шматочки продуктів були однакового розміру, поміщайте товстіші шматочки ближче до країв парової чаші.
4. Не заповнюйте парову чашу повністю - залишайте простір для проходження пари.
5. При готуванні великої кількості продуктів необхідно періодично їх перемішувати. Дотримуйте при цьому підвищену обережність, використовуйте кухонні рукавиці для захисту рук від пари й кухонне начиння з довгою ручкою.
6. Не додавайте сіль або спеції безпосередньо на продукти під час їхнього готування.
7. Рідина, що накопичується в піддоні (6), прекрасно підходить для готування супів або може використовуватися як бульйон або як основа для соусу. Але будьте обережні - вона дуже гаряча.
8. Використовуйте тільки повністю розморожені продукти.
9. <u>При використанні трьох парових чаш одночасно:</u>
   a. Завжди кладіть найбільші шматочки продуктів у нижню чашу.
   b. Конденсат, що утвориться на верхньому кошику, буде стікати в нижній, тому переконайтеся в сумісності смаків продуктів, що готуються.
   c. При готуванні м'яса, курки й овочів завжди кладіть м'ясо в нижню чашу, щоб сік сирого м'яса не попадав на інші продукти.
   d. Час готування продуктів у верхній чаші звичайно на 5 хвилин довше.
   e. При готуванні продуктів із різним часом готовності покладіть у нижню чашу ті, які готуються довше. Коли будуть готові продукти у верхній чаші, ви можете зняти її, а нижню чашу накрийте кришкою й продовжте готування продуктів у ній.

ДОГЛЯД І ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ЧИЩЕННЯ

1. Забороняється занурювати у воду мережний шнур, мережну вилку й саму пароварку.

2. Перед чищенням виключіть пароварку, відключіть її від мережі й дайте їй повністю охолонути.
3. Не використовуйте при чищенні парових кошиків, піддона, верхньої кришки й корпуса пароварки абразивні засоби, що чистять, йоржики, відбілювач.
4. Рекомендується мити парові чаші, чашу для готування рису, піддон і кришку в теплій воді із засобом для миття посуду. Можна використовувати посудомийну машину, вибравши «легкий» режим миття посуду.
5. Перед кожним використанням заливайте в резервуар свіжу воду.
6. Не занурюйте пароварку у воду, просто протирайте корпус вологою тканиною.
7. Регулярно мийте парові чаші.

ЗНЯТТЯ НАКИПУ

Після 2-3 місяців використання в нагрівальному елементі пароварки може утворитися накип. Це природний процес, він залежить від жорсткості використовуваної вами води. Необхідно регулярно знімати накип для нормальної роботи пароварки.

1. Наповніть резервуар для води харчовим оцтом.
   ВАЖЛИВО: Не використовуйте препарати для видалення накипу.
2. Установіть піддон, парову чашу, закрийте її кришкою й включіть пароварку.
3. Включіть будь-який режим автоматичного готування й установіть ручкою установки таймера (17) час роботи 25 хвилин.
   УВАГА! Якщо оцет виливається за краї резервуара, то відключіть пароварку й, дотримуючи обережності, відлийте трохи оцту.
4. По закінченні роботи таймера відключіть пароварку, дайте їй повністю охолонути перед тим як вилити оцет.
5. Промийте резервуар холодною водою, ще раз залийте воду, установіть піддон, парову чашу, закрийте її кришкою, включіть пароварку й установіть таймер на 5 хвилин.
6. Відключіть пароварку, дайте їй повністю охолонути, злийте воду, просушіть піддон, парову чашу й кришку й заберіть її до наступного використання.

ЧАС ГОТУВАННЯ ЇЖІ

1. Час готування залежить від розмірів продуктів, вільного місця в чаші, їхньої свіжості й особистого смаку.
2. Час готування зазначений розраховуючи на нижню чашу, продукти у верхній чаші готуються довше, приблизно на 5 хвилин.
3. При більшому або меншому об'ємі продуктів відповідно збільшуйте або зменшуйте час готування продуктів.

ОВОЧІ

- Відріжте товсті стебла в капусти брокколі або товсті квітконіжки в кольорової капусти.
- Готуйте зелені листові овочі максимально короткий час - вони швидко втрачають свій колір.
- Додавайте сіль і спеції після готування.

- Заморожені овочі не обов'язково розморожувати перед готуванням у пароварці.

Овочі	Вид	Вага/ Кількість штук	Трави	Час готування (хвилини)	Рекомендації
Артишоки	Свіжі	3 середні	часник естрагон кріп	45-50	Відріжте стебла
Спаржа	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	лимонник лавровий лист тим'ян	13-15 16-18	Залишайте вільний простір для проходження пари
Брокколі	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	часник червоний перець естрагон	16-18 15-18	
Морква (порізана)	Свіжа	400 г	аніс м'ята кріп	20-22	Помішуйте при готуванні
Кольорова капуста	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	розмарин базилік естрагон	16-18 18-20	Помішуйте при готуванні
Шпинат	Свіжий Замороже-ний	250 г 250 г	тим'ян часник	8-10 18-20	Помішуйте при готуванні
Боби	Свіжі	400 г	кмин кріп	18-20	Помішуйте при готуванні
Горох	Свіжий Замороже-ний (стручковий)	400 г 400 г	базилік майоран м'ята	10-12 15-18	Помішуйте при готуванні
Картопля	Свіжа	400 г	кріп	20-22	

М'ЯСО Й ПТИЦЯ

- Готування продуктів на парі має перевагу в тому, що під час готування жир витоплюється із продуктів і стікає в піддон. Але перед готуванням продуктів бажано видалити зайвий жир. М'ясо для гриля ідеально підходить для готування на парі.
- Замаринуйте або залийте соусом м'ясо або птицю перед готуванням.
- Перевіряйте продукти на готовність, протикаючи їх.
- Ковбаски повинні бути приготовлені до готування на парі.
- Використовуйте свіжі або сухі трави під час готування продуктів для додання їм смаку.

Продукти	Вид	Вага/ Кількість штук	Трави	Час готування (хвилини)	Рекомендації
Курка	філе, ніжки	250 г (4шт.) 450 г	каррі розмарин тим'ян	12-15 30-35	Зріжте зайвий жир
Свинина	вирізка, філе, стейки або шматки філе	400 г (4шт., товщина 2,5 см)	каррі лимонник тим'ян	5-10	Зріжте зайвий жир
Яловичина	шматки філе, філейна частина або огузок	250 г	каррі червоний перець тим'ян	8-10	Зріжте зайвий жир

РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ

- Риба готова, коли м'ясо легко відділяється від костей.
- Морожена риба й морепродукти можуть готуватися без попереднього розморожування, потрібно тільки збільшити час їхнього готування.
- Використовуйте скибочки лимона під час готування риби або морепродуктів для додання їм додаткового смаку.

Продукти	Вид	Вага/ Кількість штук	Трави	Час готування (хвилини)	Рекомендації
Молюски	Свіжі	250 г/400 г	майоран лимонник	8-10	
Креветки	Свіжі	400 г	лимонник часник	6	Готуйте до придбання рожевого кольору
Мідії	Свіжі	400 г	лимонник часник	8-10	Готуйте до розкриття раковин
Лобстер	Морожений	2 шт (400 г кожний)	хрін часник	20-22	Готуйте до придбання червоного кольору
Рибне філе	Свіже, морожене	250 г 250 г	гірчиця майоран	10-12 6-8	Готуйте до розділення на шматочки

РИС

При використанні чаші для варіння рису в резервуар для води ви повинні налити тільки воду, але в чашу можете налити іншу рідину, наприклад вино або бульйон. Ви можете додати в неї приправи, рубану цибулю, петрушку, мигдаль або нарізані гриби.

Продукти	Вид	Кількість/Об'єм води	Час готування (хвилини)	Рекомендації
Рис	білий	200 г/300 мл	35-40	Максимальна кількість рису не більше 250 г

Технічні дані:

Напруга живлення:	220/230 В ~ 50 Гц
Споживана потужність:	825 Вт
Місткість чаші для води:	1,1 л
Місткість чаші для готування рису/супу/інших продуктів:	1,2 л

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу не менш 5-ти років

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

CE *Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.*

БЕЛАРУСКІ

Электрапараварка

Прадукты, прыгатаваныя на пары, у большай ступені захоуваюць свой пах і пажыуную каштоунасць. Аутаматычная параварка Vitek дазволіць вам зрабіць крок да здаровага харчавання. Яна не прымусіць вас чакаць, паколькі жзякуючы тэхналогіі хуткага параутварэння пара пачынае выпрацоувацца практычна у момант яе уключэння. Паравыя чашы даволі змяшчальныя і іх авальная форма дазваляе гатаваць рыбу цалкам. Функцыі аутаматычнага прыгатавання прадуктау аблягчаюць карыстанне параваркай. Атрымлівайце асалоду ад здаровай ежы і прастаты яе прыгатавання у аутаматычнай параварке Vitek.

ВАЖНА

У мэтах бяспекі уважліва азнакомьцеся з інструкцыяй перад выкарыстаннем параваркі

Параварка

- Гэта прыстасаванне выпрацоувае пару, якая можа прывесці да абжогау.
- Асцерагайцеся абжогау выходзячай парай, асабліва у момант зняцця крышкі.
- Будзьце уважлівыя пры рабоце з параваркай – любая вадкасць альбо кандэнсат вельмі гарачыя.
- Для зняцця крышкі ці паравай чашы выкарыстоувайце прыхваткі альбо рукавічкі.
- Не дазваляйце дзецям і недзеяздольным людзям карыстацца параваркай без догляду.
- Сачыце за тым, каб сецевы шнур не звісау у мястах, дзе за яго могуць ухапіцца дзеці.
- Ніколі не карыстайцеся няспраунай параваркай. Для рамонта звяртайцеся у аутарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Ніколі не апускайце параварку, сецевы шнур ці сецевую вілку у ваду – вы можаце атрымаць удар электратокам.
- Ніколі не стауце параварку на пліту ці у духоуку.
- Ніколі не перадвігайце параварку, у якой знаходзяцца гарачыя прадукты.
- Параварка прызначана толькі для дамашняга выкарыстання.

Прадукты

- Гатуйце мяса, рыбу і марскія прадукты да поунай гатоунасці.
- Зауседы выкарыстоувайце толькі размарожаныя прадукты. Выключэнне складаюць гародніна, рыба і морапрадукты.
- Калі вы карыстаецеся адначасова некалькімі паравымі чашамі, то кладзіце мяса, птушку альбо рыбу у ніжнюю карзіну, каб выдзяляючаяся вадкасць не сцякла на прадукты у іншых паравых чашах.

ЗНАЕМСТВА З ПАРАВАРКАЙ

1. Ніжняя паравая чаша
2. Сярэдняя паравая чаша
3. Верхняя паравая чаша
4. Чаша для прыгатавання рыса/супа
5. Крышка з паравымі адтулінамі
6. Паддон для стока вадкасці з фільтрам

7. Парараспыляльнік
8. Корпус параваркі
9. Кнопка уключэння/выключэння
10. Кнопка рэжыма – Падтрымання цяпла
11. Кнопка рэжыма – Яйкі /Мяса
12. Кнопка рэжыма – Рыба/Гародніна
13. Кнопка рэжыма - Курыца
14. Кнопка рэжыма - Рыс
15. Кнопка рэжыма – Суп
16. Таймер
17. Ручка устаноукі таймера
18. Сетчаты фільтр

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

1. Распакуйце прыстасаване і яго кампаненты
2. Удаліце усе наклейкі і этыкеткі.
3. Перад выкарыстаннем вымыйце крышку, паравыя чашы, парараспыляльнік і паддон для стоку вадкасці у цеплай мыльнай вадзе.
4. Апаласніце і высушыце.
5. Пратрыце унутраную частку рэзервуара для вады і корпус параваркі вільготнай тканінай.

ПЕРАД УКЛЮЧЭННЕМ У СЕЦЬ

- Упэуніцеся у тым, што напружанне у электрычнай сеці адпавядае рабочаму напружанню параваркі.

ВЫКАРЫСТАННЕ

1. Устанавіце параварку на устойлівую паверхню, удалі ад прадметау, якія могуць быць пашкоджаны парам, напрыклад бліз сцен ці навясных шафау.
2. Устанавіце сетчаты фільтр (18) у рэзервуар для вады. Ен засцерагае награвальны элемент параваркі ад траплення у яго цвердых часцінак.
3. Залейце халодную ваду у рэзервуар да адмеціны:

   “Max”, калі вы гатуеце больш за 30 хвілін;

   “Min”, калі вы гатуеце менш за 30 хвілін.

   Мал. 1: Заліука вады праз заліуную адтуліну пры устаноуленым паддоне (6).

   Мал. 2: Заліука вады у рэзервуар пры знятым паддоне (6).

Выкарыстоувайце адфільтраваную ваду, яна мае зніжаную жорсткасць, таму менш будзе утвараццa накіпу у награвальным элеменце. Не залівайце ваду вышэй за адмеціну “MAX”.

Увага: Не дабауляйце у рэзервуар для вады соль, перац, спецыі, травы, прыправы – гэта можа пашкодзіць награвальны элемент.

4. Устанавіце паддон для стоку вадкасці (6) на рэзервуар для вады.
5. Для таго, каб надаць смак прадуктам у час прыгатавання, вы можаце палажыць свежыя альбо сухія травы у паддон (6).

БЕЛАРУСКІ

Парады

Дабауляйце свежыя і сухія травы у паддон (6) для надання смаку прадуктам. Выберыце травы па свайму густу: чабор, кінза, базілік, кроп, кары і эстрагон, часнок, кмен, хрэн – гэта усяго ліш невялікі пералік вядомых трау. Вы можаце камбінаваць травы, каб надаць прадуктам новы тонкі смак. Калі вы выкарыстоуваеце свежыя травы, то іх колькасць, у параунанне з сухімі травамі, павінна быць павялічана у два – тры разы, і яны абавязкова павінны быць парэзаныя. Устанавіце на паддон (6) ніжнюю паравую чашу (1). Вы можаце камбінаваць з устаноукай паравых чаш (2,3,4).

6. Палажыце прадукты у паравую чашу. Крупныя шматы прадуктау рэкамендуецца класці у ніжнюю паравую чашу (1).
7. Накройце верхнюю паравую чашу крышкай (5).
8. Устауце сецевую вілку у разетку, выберыце адзін з рэжымау прыгатавання прадуктау кнопкамі (11 – 15), пры неабходнасці устанавіце патрэбны час работы параваркі (раздзел УСТАНОУКА ТАЙМЕРА). Пасля уключэння параваркі працэс параутварэння пачнецца прыблізна праз 30 секунд.

УВАГА: Не дакранайцеся у час работы параваркі да крышкі і паравых чаш – яны вельмі гарачыя.

9. Па заканчэнні працэса прыгатавання прагучыць двайны сігнал і параварка аутаматычна пераключыцца у рэжым падтрымання цяпла, пры гэтым загарыцца сімвал “KEEP WARM”.
10. Па заканчзнні 10 хвілін прагучаць 5 гукавыя сігналы і параварка аутаматычна адключыцца.

Увага: Кааб не апячыся, выкарыстоувайце кухонныя рукавіцы для зняцця крышкі і паравых чаш. Павольна прыпадняміце крышку, каб выпусціць пару; патрымайце крышку над паравой чашай, каб з яе сцякла вада. Не дакранайцеся да паравых чаш, калі вы хочаце праверыць прадукты на гатоунасць, выкарыстоувайце кухонныя рэчы з доугімі ручкамі.

11. Па заканчэнні выкарыстання адключыце прыстасаванне ад сеткі. Дачакайцеся поунага астывання параваркі перад яе чысткай.

УВАГА!

- **Памятайце, што вада у рэзервуары можа быць вельмі гарачая, хаця астатнія кампаненты параваркі ужо астылі.**
- **Не выкарыстоувайце параврку, калі не устаноулены паддон, паравыя чашы і крышка.**

УСТАНОУКА ТАЙМЕРА

1. Уключыце сецевую вілку у разетку, прагучыць гукавы сігнал – параварка у рэжыме чакання увода праграмы аутаматычнага меню (Мал. 3).
2. Націсніце адну з кнопак рэжыма аутаматычнага меню (10 – 15).
3. Параварка мае аутаматычнае меню прыгатавання наступных катэгорый прадуктау:

	Падтрыманне цяпла	Яйкі/Мяса	Рыба/Гародніна	Курыца	Рыс	Суп
Хвіліны	10	15	20	30	42	60

- Для выбару неабходнага аутаматычнага рэжыма прыгатавання націсніце адну з кнопак (10-15) – светавы індыкатар на выбранным рэжыме будзе міргаць, а на дысплэе адлюструецца час аутаматычнага прыгатавання прадуктау. Для уключэння параваркі пауторна націсніце кнопку выбранага рэжыма прыгатавання – светавы індыкатар пры гэтым будзе гарэць пастаянна і праз некаторы час пачнецца параутварэнне.
- Калі вы памыліліся з выбарам праграмы аутаматычнага прыгатавання, націсніце кнопку уключэння/выключэння (9) для скідання неправільна уведзенай функцыі, пасля гэтага націсніце «правільную» кнопку аутаматычнага прыгатавання прадуктау (10-15) і пацвердзьце выбраны рэжым прыгатавання пауторным націскам – для уключэння параваркі.
- Каб змяніць час прыгатавання прадуктау, неабходна трохі павярнуць ручку установкі таймера (17) па/супраць гадзіннікавай стрэлкі. Змяненне часу адлюстроуваецца на лічбавым дысплэе таймера. Змяніць час прыгатавання можна у момант выбара рэжыма аутаматычнага првгатавання (светавы індыкатар міргае) альбо у час прыгатавання прадуктау.
- Для адключэння рэжыма прыгатавання націсніце кнопку уключэння/выключэння (9); для поунага выключэння параваркі націсніце і утрымлівайце кнопку уключэння/выключэння (9) на працягу дзвух секунд.

ПРЫГАТАВАННЕ ЯЕК

1. Залейце у рэзервуар ваду.
2. Устанавіце паддон (6).
3. Устанавіце паравую чашу (1) на паддон (6).
4. Пакладзіце яйкі у паглыбленні на днішчапаравой чпшы (1) и накройце яе крышкай (5).
5. Уключыце рэжым аутаматычнага прыгатавання кнопкай (11).
6. Пры неабходнасці устанавіце неабходны час работы параваркі (раздзел УСТАНОУКА ТАЙМЕРА).

ПРЫГАТАВАННЕ РЫСА

1. Залейце у рэзервуар ваду.
2. Устанавіце паддон (6).
3. Устанавіце паравую чашу (1) на паддон (6).
4. Устанавіце на паравую чашу (1) чашу для прыгатавання рыса/супа (4).
5. Засыпце 1 чашку рыса у чашу (4) и залейце 1½ чашку вады. Максімальная колькасць рыса не павінна перавышаць 250 г.
6. Закройце чашу (4) крышкай (5).
7. Уключыце рэжым аутаматычнага прыгатавання кнопкай (14).
8. Пры неабходнасці устанавіце неабходны час работы параваркі (раздзел УСТАНОУКА ТАЙМЕРА).

ФУНКЦЫЯ ПОДТРЫМАННЯ ЦЯПЛА

Смакавыя якасці і пажыуныя уласцівасці гатовых прадуктау з часам губляюцца, таму выкарыстоувайце іх адразу пасля прыгатавання, але калі неабходна падтрымліваць прадукты гарачымі, націсніце кнопку

«Падтрыманне цяпла» (10) і пры неабходнасці устанавіце патрэбны час работы (раздзел УСТАНОУКА ТАЙМЕРА).

АУТАМАТЫЧНАЯ ФУНКЦЫЯ ПАДТРЫМАННЯ ЦЯПЛА

- Па заканчэнні часу аутаматычнага прыгатавання прадуктау параварка аутаматычна пераключаецца у рэжым «Падтрыманне цяпла».
- Па заканчэнні рэжыма «Падтрыманне цяпла» прагучаць 5 гукавыя сігналы і параварка аутаматычна адключыцца.

ДОБАУЛЕННЕ ВАДЫ У ПРАЦЭСЕ ПРЫГАТАВАННЯ

Для прадуктау, патрабуючых працяглага прыгатавання:

1. Калі узровень вады стане ніжэй мінімальнага, будзе гучаць перыядычны гукавы сігнал і будзе міргаць светавы індыкатар кнопкі “REFILL”.
2. Праверце узровень вады.
3. Праверце час работы таймера.
4. Далейце ваду праз упускную адтуліну (рис. 6).
5. Устанавіце дадатковы час работы параваркі (раздзел УСТАНОУКА ТАЙМЕРА).

ЗАУВАГА

Пры дабауленні вады гукавы сігнал перастане гучаць і сімвал “REFILL”перастане міргаць.

ФУНКЦЫЯ АУТААДКЛЮЧЭННЯ

Параварка аутаматычна адключыцца, калі прыстасаванне падключана да электрасеці і не выкарыстоуваецца. Праз адну хвіліну прагучаць два гукавыя сігналы і параварка аутаматычна адключыцца пры наступных умовах:

1. Функцыя праграміравання не завершана.
2. Выбранная праграма не пацверджана пауторным націскам кнопкі праграмы прыгатавання прадуктау (11-15).

Выключэнне параваркі робіцца націскам і утрыманнем на працягу дзвух секунд кнопкі “REFILL” (9).

КАРЫСНЫЯ НАРАДЫ

1. Указаны у табліцы час прыгатавання ежы неабходна разглядаць ліш як рэкамендуемы, ен можа адрозніваццa з-за памера шматкоу, аб’ема прадуктау і асабовага смаку. Па меры асваенняпараваркі вы самі зможаце падбіраць жадаемы час прыгатавання прадуктау.
2. Адзін слой прадуктау гатуецца хутчэй, чым некалькі, таму неабходна павялічваць час прыгатавання адпаведна аб’ему прадуктау.
3. Для дасягнення лепшага выніка, старайцеся, кааб кавалачкі прадуктау былі аднолькавага памеру, памяшчайце больш тоустыя кавалкі бліжэй да краеу паравой чашы.
4. Не запауняйце паравую чашу поунасцю – пакідайце прастору для праходжання пары.
5. Пры прыгатаванні вялікай колькасці прадуктау неабходна перыядычна іх перамешваць. Саблюдайце

пры гэтым павышаную асцярожнасць, выкарыстоувайце кухонныя рукавіцы для аховы рук ад пары і кухонныя рэчы з доугай ручкай.

6. Не дабауляйце соль альбо спецыі непасрэдна на прадукты у час іх прыгатавання..

7. Вадкасць, якая сабіраецца у паддоне (6), цудоуна падыходзіць для прыгатавання супоу ці можа выкарыстоувацца у якасці буллена ці як аснова для соуса. Але будзьце асцярожныя – яна вельмі гарачая.

8. Выкарыстоувайце толькі поунасцю размарожаныя прадукты.

9. Пры выкарыстанні трох паравых чаш адначасова:

   a. Зауседы кладзіце самыя вялікія кавалкі прадуктау у ніжнюю чашу.

   b. Кандэнсат, які утвараецца на верхняй карзіне, будзе сцякаць у ніжнюю, таму упэуніцеся у сумяшчальнасці смакау прыгатауліваемых прадуктау.

   c. Пры прыгатаванні мяса, курыцы альбо гародніны зауседы кладзіце мяса у ніжнюю чашу, кааб сок сырога мяса не трапляу на іншыя прадукты..

   d. Час прыгатавання прадуктау у верхняй чашы звычайна на 5 хвілін даужэй.

   e. Пры прыгатаванні прадуктау з розным часам гатоунасці пакладзіце у ніжнюю чашу тыя, якія гатуюцца даужэй. Калі будуць гатовы прадукты у верхняй чашы, вы можаце зняць яе, а ніжнюю чашу накройце крышкай і прадоужыце прыгатаванне прадуктау у ей.

ДОГЛЯД І ЭКСПЛУАТАЦЫЯ

ЧЫСТКА

1. Забараняецца апускаць у ваду сецевы шнур, сецевую вілку і саму параварку..
2. Перад чысткай выключыце параварку, адключыце яе ад сеці і дайце ей поунасцю астыць.
3. Не выкарыстоувайце пры чыстке паравых карзін, паддона, верхняй крышкі і корпуса параваркі абразіуныя чысцячыя сродкі, ершыкі, адбеліваццелі.
4. Рэкамендуецца мыць паравыя чашы, чашу для прыгатавання рыса, паддон і крышку у цеплай вадзе Са сродкам для мыцця посуду. Можна выкарыстоуваць посудамыечную машыну, абраушы «легкі» рэжым мыцця посуду.
5. Перад кожным выкарыстаннем залівайце у рэзервуар свежую ваду.
6. Не апускайце параварку у ваду, проста працірайце корпус вільготнай тканінай.
7. Рэгулярна мыйце паравыя чашы.

ЗНЯЦЦЕ НАКІПУ

Пасля 2-3 месяцау выкарыстання у награвальным элеменце параваркі можа утвараццa накіп. Гэта звычайны працэс, ен залежыць ад жорсткасці выкарыстоуваемай вамі вады. Неабходна рэгулярна знімаць накіп для нармальнай работы параваркі.

1. Напоуніце рэзервуар для вады харчовым вуксусам.
   ВАЖНА: Не выкарыстоувайце прэпараты для удалення накіпу.
2. Устанавіце паддон, паравую чашу, зачыніце яе крышкай і уключыце параварку.
3. Уключыце любы рэжым аутаматычнага прыгатавання і устанавіце ручкай устаноукі таймера (17) час работы 25 хвілін.
   УВАГА! Калі вуксус выліваецца за краі рэзервуара, то адключыце параварку і, саблюдая асцярожнасць, адлейце трохі вуксуса .

БЕЛАРУСКІ

4. Па заканчэнні работы таймера адключыце параварку, дайце ей поунасцю астыць перад тым як выліць вуксус.
5. Прамойце рэзервуар халоднай вадой, яшчэ раз залейце ваду, устанавіце паддон, паравую чашу, закройце яе крышкай, уключыце параварку і устанавіце таймер на 5 хвілін.
6. Адключыце параварку, дайце ей поунасцю астыць, злейце ваду, прасушыце паддон, паравею чашу і крышку і убярыце яе да наступнага выкарыстання.

ЧАС ПРЫГАТАВАННЯ ЕЖЫ

1. Час прыгатавання залежыць ад памерау прадуктау, свабоднага месца у чашы, іх свежасці і асабовага смаку.
2. Час прыгатавання указаны у разліку на ніжнюю чашу, прадукты у верхняй чашы гатуюцца дольш, прыблізна на 5 хвілін.
3. Пры большым ці меншым аб'еме прадуктау адпаведна павялічвайце ці памяншайце час прыгатавання прадуктау.

ГАРОДНІНА

- Адрэжце тоустыя сцяблы у капусты брокалі ці тоустыя цветаножкі у каляровай капусты.
- Гатовую зяленую ліставую гародніну максімальна кароткі час – яна хутка губляе свой колер .
- Дабауце соль і спецыі пасля прыгатавання.
- Замарожаную гародніну не абавязкова размарожваць перад прыгатаваннем у параварке.

Гародніна	Від	Вага/ Колькасць штук	Травы	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Артышокі	Свежыя	3 сярэдніх	часнок эстрагон кроп	45-50	Адрэжце стяблы
Спаржа	Свежая Заморожаная	400г 400г	лімоннік лауровы ліст чабор	13-15 16-18	Пакідайце свободную прастору для прахождання пары
Брокалі	Свежая Замарожаная	400г 400г	часнок красны перац эстрагон	16-18 15-18	
Морква (парззаная)	Свежая	400г	аніс мята кроп	20-22	Памешвайце пры гатоуке
Каляровая капуста	Свежая Замарожа ная	400г 400г	размарын базілік эстрагон	16-18 18-20	Памешвайце пры гатоуке
Шпінат	Свежы Замарожаны	250г 250г	чабор часнок	8-10 18-20	Памешвайце пры гатоуке
Бабы	Свежыя	400г	кмен кроп	18-20	Памешвайце пры гатоуке
Гарох	Свежы Замарожаный (струкавы)	400г 400г	базілік маяран мята	10-12 15-18	Памешвайце пры гатоуке
Бульба	Свежая	400г	кроп	20-22	

МЯСА І ПТУШКА

- Гатоука прадуктау на пары мае перавагу у тым, што у час прыгатавання тлушч вытапліваецца з прадуктау і сцякае у паддон. Але перад прыгатаваннем прадуктау пажадана удаліць лішні тлушч. Мяса для грыля ідэальна падыходзіць для прыгатавання на пары.
- Замарынуйце ці залейце соусам мяса ці птушку перад прыгатаваннем.
- Правярайце прадукты на гатоунасць, пратыкаючы іх.
- Каубаскі павінны быць прыгатаваны для гатоукі на пары.
- Выкарыстоувайце свежыя ці сухія травы у час прыгатавання прадуктау для надання ім смаку.

Прадукты	Від	Вага/ Кол-ць штук	Травы	Час пригатаван-ня (хвіліны)	Рэкамендацыі
Курыца	филей, ножкі	250г (4шт.) 450г	кары размарын чабор	12-15 30-35	Зрэжце лішні тлушч
Свініна	выразка, филей, стэйкі ці кавалкі філею	400г (4шт., таушчына 2,5 см)	кары лімоннік чабор	5-10	Зрэжце лішні тлушч
Гавядзіна	Кавалкі філею, філейная частка ці агузак	250г	кары чырвоны перац чабор	8-10	Зрэжце лішні тлушч

РЫБА И МОРАПРАДУКТЫ

- Рыба гатова, калі мяса легка аддзяляецца ад касцей.
- Марожаная рыба і морапрадукты могуць гатавацца без папярэдняга размаражэння, трэба толькі павялічыць час іх прыгатавання.
- Выкарыстоувайце лустачкі лімона у час прыгатавання рыбы альбо морапрадуктау для прыдання ім дадатковага смаку.

Прадукты	Від	Вага/ Кол-ць штук	Травы	Час прыгатаван-ния (хвіліны)	Рэкамендацыі
Малюскі	Свежыя	250г/400г	маяран лімоннік	8-10	
Крэветкі	Свежыя	400г	лімоннік часнок	6	Гатуйце да набыцця розавага колеру
Мідзіі	Свежыя	400г	лімоннік часнок	8-10	Гатуйце да раскрыцця ракавін
Лобстэр	Марожаны	2 шт (400г кожны)	хрэн часнок	20-22	Гатуйце да набыцця чырвонага колеру
Рыбны филей	Свежы, марожаны	250г 250г	гарчыца маяран	10-12 6-8	Гатуйце да раздзялення на кавалачкі

БЕЛАРУСКІ

РЫС

Пры выкарыстанні чашы для варкі рыса у рэзервуар для вады вы павінны наліць толькі ваду, Але у чашу можаце наліць іншую вадкасць, напрыклад віно ці буллен. Вы можаце дабавіць у яе прыправы, рублены лук, пятрушку, міндаль ці нарэзаныя грыбы.

Прадукты	Від	Кол-ць/Аб'ем вады	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Рыс	белы	200г/300мл	35-40	Максімальная колькасць рыса не больш за 250 г

Тэхнічныя дадзеныя:

Напружанне сілкавання:	220/230 В ~ 50 Гц
Спажывальная магутнасць:	825 Вт
Умясцімасць чашы для вады:	1,1 л
Умясцімасць чашы для прыгатавання рыса/супа/іншых прадуктау :	1,2 л

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга паведамлення.

Тэрмін службы прыбора не менш за 5 год.

Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могут быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

CE *Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)*

العربية

الطنجرة البخارية الكهربائية

إن المواد الغذائية المطبوخة على البخار تحفظ خواصها المغذية ورائحتها ومذاقها. تسمح الطنجرة البخارية Vitek باتخاذ الخطوة الأولى في سيرك إلى التغذية السليمة. فضلا للتكنولوجيات الحديثة تبدأ الطنجرة البخارية في توليد البخار بلحظات بعد تشغيلها. إن أوعية البخار سعتها وحجمها مناسبان لطبخ السمكة كلها. تسهّل وظائف طبخ الطعام الأوتوماتيكي استخدام الطنجرة البخارية. نأمل أنك تستمتع بالطعام السليم وبسهولة طبخه في الطنجرة البخارية Vitek.

هام

الرجاء أن تتعرف على تعليمات استخدام الطنجرة البخارية بكل دقة لغرض الأمان.

الطنجرة البخارية

- يولد هذا الجهاز البخار الذي قد يسبب الإصابة بالحروق.
- تفاديا من الإصابة بالحروق كن حذرا عند معالجة الطنجرة البخارية وخاصة أثناء رفع الغطاء.
- كن حذرا عند معالجة الطنجرة البخارية حيث أن درجة حرارة جميع السوائل والبخار عالية جدا.
- استخدم الممسكة أو القفاز عند رفع غطاء الطنجرة البخارية.
- لا تسمح للأطفال أو مقعدي العمل باستخدام الطنجرة البخارية دون مراقبة.
- تجنب انسدال السلك الكهربائي في أماكن سهلة الوصول للأطفال.
- لا تستخدم الطنجرة البخارية على الإطلاق في حالة وجود الخلل فيها بل اطلب إصلاحها من مركز الصيانة والإصلاح.
- لا تعرض الطنجرة البخارية أو السلك الكهربائي أو القابس إلى الماء تفاديا من الإصابة بالصدمة الكهربائية.
- لا تضع الجهاز على الفرن أو داخله.
- لا تنقل الجهاز المليء بالطعام الساخن.
- تخصص الطنجرة البخارية للاستخدام المنزلي فقط.

المواد الغذائية

- اطبخ اللحم أو السمك أو الغذائيات البحرية حتى نضجها التام.
- لا تستخدم المواد الغذائية إلا المذوبة مسبقا باستثناء الخضار والسمك والغذائيات البحرية.
- في حالة استخدامك لعدة أوعية بخارية في الوقت نفسه ضع اللحم أو الفراخ أو السمك في الوعاء السفلي لتجنب سيلان السوائل على المواد في الأوعية الأخرى.

التعرف على الطنجرة البخارية

1. الوعاء البخاري السفلي
2. الوعاء البخاري المتوسط
3. الوعاء البخاري العلوي
4. الوعاء لطبخ الرز
5. الغطاء بالثقوب البخارية
6. الصينية لسيلان السوائل بالمصفاة
7. رشاشة البخار
8. هيكل الطنجرة البخارية
9. زر التشغيل/الإيقاف
10. زر نظام "الحفاظ على درجة الحرارة"
11. زر نظام "البيض/اللحم"
12. زر نظام "السمك/الخضار"
13. زر نظام "الدجاج"
14. زر نظام "الرز"

العربية

15. زر نظام "الشربة"
16. المؤقت
17. يدة ضبط المؤقت
18. المصفاة الشبكية

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

1. أخرج الجهاز من مواد الحزم.
2. أزل جميع البطاقات والعلامات الملصقة.
3. قبل استخدام الجهاز غسل الغطاء والأوعية البخارية ورشاشة البخار والصينية للسوائل في الماء الصابوني الدافئ.
4. اشطفها ودعها تنشف.
5. امسح سطح خزان الماء الداخلي وهيكل الجهاز بقطعة قماش مبلل.

قبل توصيل الجهاز إلى الدائرة الكهربائية

- تأكد من أن جهد التيار الكهربائي في الدائرة الكهربائية يتناسب مع جهد الجهاز العملي.

استخدام الجهاز

1. ضع الجهاز على سطح ثابت ومستو بعيدا عن أشياء قد يسبب البخار إتلافها مثل الحيطان أو الرفوف.
2. ضع المصفاة الشبكية (18) في خزان الماء. الغرض منها وقاية عنصر التدفئة للجهاز من وقوع الجزيئات الصلبة إليه.
3. املأ الخزان بالماء البارد حتى علامة:

"Max" عند الطبخ خلال أكثر من 30 دقيقة

"Min" عند الطبخ خلال أقل من 30 دقيقة

صورة 1: إملاء الخزان بالماء عبر الثقب الخاص والصينية (6) مركبة.

صورة 2: إملاء الخزان بالماء والصينية (6) منزوعة.

ننصح استخدام الماء النقي المصفى حيث أن قسوته منخفض وهذا يقلل ظهور الرواسب الكلسية على عنصر التدفئة. لا تملأ الخزان فوق علامة «MAX».

التحذير: لا تضف إلى الماء الملح أو الفلفل أو التوابل حيث أنه قد يسبب ذلك إخلال بعنصر التدفئة.

4. ركب الصينية على خزان الماء.
5. لإعطاء الطعام المذاق المعين أثناء طبخه ضع التوابل في الصينية (6).

النصائح

لإعطاء الطعام المذاق المعين ضع التوابل في الصينية (6). اختر التوابل المفضلة من التالية: الزعتر أو الريحان أو الشمر أو الكارّي أو الإسترغون أو الثوم أو الكراويا أو الفجل الحار وإلخ. يمكنك تخليط التوابل لإعطاء الطعام المذاق اللذيذ. في حالة استخدامك للأعشاب الطبية الطرية زد كميتها ضعفين أو ثلاثة أضعاف بالمقارنة مع التوابل الجافة وقطعها. ركب الوعاء السفلي (1) على الصينية (6) (يمكنك الاختيار بين الأوعية البخار 4،3،2).

6. ضع الغذائيات في الوعاء البخاري. ننصح وضع القطع الكبيرة الحجم في الوعاء السفلي (1).
7. أغلق الوعاء العلوي بالغطاء (5).
8. قم بتوصيل الجهاز إلى الدائرة الكهربائية واختر أحد نظم الطبخ بواسطة الأزرار (11 – 15) وعند الضرورة اضبط فترة اشتغال الطنجرة البخارية (انظر **ضبط المؤقت**). يبدأ توليد البخار بـ 30 ثانية تقريبا بعد تشغيل الجهاز.

التحذير: لا تلمس الغطاء والأوعية البخارية أثناء طبخ الطعام – إنها ساخنة جدا.

9. بعد الانتهاء من عملية الطبخ تصوت الإشارة وتتحول الطنجرة إلى نظام الحفاظ على درجة الحرارة أوتوماتيكيا وتضوء العلامة "KEEP WARM".
10. بعد مرور 10 دقائق تصوت 5 إشارات وتتوقف الطنجرة البخارية أوتوماتيكيا.

العربية

التحذير: تفاديا من الإصابة بالحروق استخدم القفاز أو الممسكة عند رفع غطاء الأوعية البخارية. ارفع الغطاء ببطء ودع البخار يخرج وامسك الغطاء فوق الوعاء ليصب الماء من سطحه. عند فحص مدى نضج الطعام لا تلمس الأوعية البخارية بل استخدم الملعقة بالأكرة الطويلة.

11. بعد الانتهاء من استخدام الجهاز افصله عن الدائرة الكهربائية ودعه يبرد قبل تنظيفه.

التحذير:

- ***لا تنسى أنه قد يكون الماء داخل الطنجرة البخارية ساخنا على الرغم من أنه قد بردت أجزاء الجهاز الأخرى.***
- ***لا تستخدم الطنجرة البخارية دون الصينية أو الأوعية البخارية أو الغطاء.***

ضبط المؤقت

1. قم بتوصيل الجهاز إلى الدائرة الكهربائية. تصوت إشارة معناها استعداد الطنجرة البخارية للضبط (صورة 3).
2. اضغط أحد أزرار البرمجة الأوتوماتيكية (10-15).
3. للطنجرة البخارية البرمجة الأوتوماتيكية لطبخ الطعام التالي:

الحفاظ على درجة الحرارة	البيض/اللحم	السمك/الخضار	الدجاج	الرز	الشربة
10	15	20	30	42	60

الدقائق

- لاختيار النظام الأوتوماتيكي المطلوب اضغط أحد الأزرار (10-15) فيضوء المبين ضوء متقطعا ويظهر على الشاشة فترة طبخ الطعام الأوتوماتيكي. لتشغيل الطنجرة البخارية اضغط زر النظام المطلوب مرة ثانية فيضوء المبين ضوء مستمرا ويبدأ توليد البخار بعد عدة ثوان.
- إذا خطأت في اختيار نظام الطبخ الأوتوماتيكي اضغط زر التشغيل/الإيقاف (9) لإلغاء المعطيات المدونة ثم اضغط الزر المطلوب (10-15) وأكد النظام المختار بضغط الزر مرة ثانية وذلك لتشغيل الجهاز.
- لاختيار فترة طبخ المواد الغذائية أدر يدة ضبط المؤقت (17) باتجاه/عكس اتجاه عقرب الساعة. يتصور اختيار فترة الطبخ على الشاشة. يمكنك تغيير فترة الطبخ أثناء اختيار نظام الطبخ (يضوء المبين ضوء متقطعا) أو طول فترة الطبخ.
- لإلغاء نظام الطبخ اضغط زر التشغيل/الإيقاف (9) ولإيقاف الطنجرة البخارية تماما اضغط وامسك خلال ثانيتين زر التشغيل/الإيقاف (9).

طبخ البيض

1. املأ الخزان بالماء.
2. ركب الصينية (6).
3. ركب الوعاء البخاري (1) على الصينية (6).
4. ضع البيض في البعجات في قاع الوعاء البخاري (1) وأغلقه بالغطاء (5).
5. شغل نظام الطبخ الأوتوماتيكي بواسطة الزر (11).
6. عند الضرورة اختر فترة الطبخ المطلوبة (انظر **ضبط المؤقت**).

طبخ الرز

1. املأ الخزان بالماء.
2. ركب الصينية (6).
3. ركب الوعاء البخاري (1) على الصينية (6).
4. ركب الوعاء للرز/الشربة (4) على الوعاء البخاري (1).
5. ضع الرز بكميته يساوي الفنجان في الوعاء (4) وأضف نصف فنجان الماء. يجب ألا تزيد كمية الرز عن 250 غراما.
6. أغلق الوعاء (4) بالغطاء (5).

7. شغل نظام الطبخ الأوتوماتيكي بواسطة الزر (14).
8. عند الضرورة اختر فترة الطبخ المطلوبة (انظر **ضبط المؤقت**).

وظيفة الحفاظ على درجة الحرارة

ننصح أكل الطعام بعد طبخه مباشرة كيلا يفقد المذاق اللذيذ. عند ضرورة الحفاظ على درجة حرارته خلال وقت معين اضغط الزر "الحفاظ على درجة الحرارة" (10) وعند الضرورة اختر الفترة المطلوبة (انظر **ضبط المؤقت**).

الحفاظ الأوتوماتيكي على درجة الحرارة

- بعد الانتهاء من الطبخ الأوتوماتيكي تتحول الطنجرة البخارية إلى نظام الحفاظ على درجة الحرارة.
- بعد الخروج من نظام الحفاظ على درجة الحرارة تصوت 5 إشارات وتتوقف الطنجرة أوتوماتيكيا.

إضافة الماء أثناء الطبخ

للغذائيات المفروض طبخها طويلا:

1. بعد انخفاض مستوى الماء دون علامة المستوى الأدنى تصوت الإشارة ويضوء المبين "REFILL" ضوء متقطعا.
2. افحص مستوى الماء.
3. افحص فترة عمل المؤقت.
4. أضف الماء عبر الثقب الخاص (صورة 6).
5. زد فترة اشتغال الطنجرة البخارية (انظر **ضبط المؤقت**).

الملاحظة:

بعد إضافة الماء ينطفئ المبين "REFILL" وتتوقف الإشارات الصوتية.

وظيفة التوقف الأوتوماتيكي

تتوقف الطنجرة البخارية بشكل أوتوماتيكي إذا كانت موصلة إلى الدائرة الكهربائية ولم تستخدم.

بعد مرور دقيقة واحدة تصوت الإشارتان وتتوقف الطنجرة البخارية بشكل أوتوماتيكي بشرطين التاليين:

1. وظيفة البرمجة غير مكتملة.
2. النظام المختار غير مؤكد بضغط زر طبخ الطعام (11-15) مرتين.

لتشغيل الطنجرة البخارية اضغط وامسك خلال ثانيتين الزر "REFILL" (9).

النصائح المفيدة

1. إن الفترة المدونة في الجدول هي فترة موصى بها وقد تتراوح حسب حجم القطع أو سعة المواد الغائية أو ذوقك الخاص. يمكنك اختيار فترة طبخ الطعام المفضلة بنفسك.
2. من الواضح أنه تطبخ طبقة واحدة من الغذائيات أسرع من عدة طبقات لذلك من الضروري زيادة فترة طبخ الغذائيات حسب كميتها.
3. للحصول على أفضل نتائج اقطع الغذائيات إلى قطع نفس الحجم. إذا تراوح حجم القطع فضع القطع الصغيرة فوق الكبيرة.
4. لا تملأ وعاء البخار بشكل كامل بل اجعل هنالك الفراغ لمرور البخار.
5. عند طبخ كميات الغذائيات الكبيرة من الضروري تخليطها من الآن إلى الآخر بمراعاة احتياطات الأمان. استخدم القفاز والملعقة بالأكرة الطويلة.
6. لا تضف الملح والفلفل أو التوابل أثناء طبخ الطعام مباشرة.

7. إن السائل في الصينية (6) مناسب لطبخ الشربة أو الصلصا. كن حذرا عند معالجته حيث أنه ساخن جدا.
8. لا تستخدم الغذائيات إلا المذوبة تماما.
9. عند استخدام 3 أوعية في نفس الوقت:

a. ضع القطع الكبيرة في الوعاء السفلي.
b. يسيل الماء المقطر من الوعاء العلوي إلى الوعاء السفلي لذا فمن الموصى تأكد من تطابق المذاق للمواد الغذائية المطبوخة.
c. في حالة طبخ اللحوم أو الفراخ بالخضار في نفس الوقت ضع اللحوم أو الفراخ إلى الخزان السفلي والخضار إلى الخزان العلوي كيلا تقع عصارة اللحم على الخضار.
d. تكون فترة طبخ الطعام في الوعاء العلوي أطول بـ 5 دقائق.
e. عند طبخ الغذائيات ذات مختلف فترة الإنضاج ضع الغذائيات ذات أطول فترد الطبخ في الوعاء السفلي. بعد إتمام طبخ الطعام في الوعاء العلوي ارفعه وأغلق الوعاء السفلي بالغطاء لاستمرار الطبخ.

الصيانة والاستخدام

التنظيف

1. يمنع تعرض السلك الكهربائي أو القابس أو الطنجرة البخارية ذاتها إلى الماء.
2. قبل تنظيف الجهاز أوقفه وافصله عن الدائرة الكهربائي ودعها تبرد تماما.
3. لا تستخدم لغرض تنظيف الأوعية أو الصينية أو الغطاء العلوي أو هيكل الطنجرة البخارية المواد الخادشة أو الفرش المعدنية أو مواد التبييض.
4. ننصح تغسيل أوعية البخار والوعاء للرز والصينية والغطاء في الماء الدافئ باستخدام مادة تنظيف الآنية. يمكنك استخدام لهذا غرض غسالة الآنية الكهربائية بنظامها الخفيف.
5. املأ الخزان بالماء النقي قبل كل مرة استخدام الجهاز.
6. لا تغمر الطنجرة البخارية في الماء بل امسح الهيكل بقطعة قماش مبلل.
7. غسل أوعية البخار بانتظام.

إزالة الرواسب الكلسية

بعد استخدام الطنجرة البخارية خلال 2-3 أشهر قد تظهر على عنصر التدفئة الرواسب الكلسية. هذه الظاهرة عادية ومتوقفة على قسوة الماء. من أجل عمل الطنجرة الجيد من الضروري إزالة الرواسب بشكل منتظم.

1. املأ خزان الماء بالخل.

هام: لا تستخدم المواد الخاصة لإزالة الرواسب.

2. ركب الصينية ووعاء البخار وأغلقه بالغطاء ثم شغل الطنجرة البخارية.
3. شغل أية نظام الطبخ الأوتوماتيكي واختر فترة اشتغال 25 دقيقة وذلك بواسطة يدة المؤقت (17).

التحذير! في حالة فيض الخزان بالخل أوقف الطنجرة البخارية وصب قليلا منه بمراعاة احتياطات الأمان.

4. بعد الانتهاء من عمل المؤقت أوقف الطنجرة البخارية ودعها تبرد قبل تفريغ الخزان من الخل.
5. غسل الخزان بالماء البارد واملأه بالماء من جديد ثم ركب الصينية ووعاء البخار وأغلقه بالغطاء ثم شغل الطنجرة البخارية واضبط المؤقت لفترة 5 دقائق.
6. أوقف الطنجرة البخارية ودعها تبرد تماما ثم فرغ الخزان من الماء ونشف الصينية ووعاء البخار والغطاء.

فترة طبخ الطعام

1. تتعلق فترة طبخ الطعام بحجم المواد الغذائية وطزاجتها ووجود الفراغ في الوعاء وإلخ.
2. إن فترة الطبخ المبينة في تعليمات الاستخدام مناسبة للوعاء السفلي أما الوعاء العلوي فمن الضروري طبخ الطعم فيه بزيادة 5 دقائق.
3. زد الفترة عند طبخ الغذائيات الكبيرة الحجم وقصر الفترة عند طبخ الغذائيات الصغيرة الحجم.

الخضار

- اقطع سيقان البركولي أو سيقان زهرة القرنبيط.

- اطبخ الخضار خلال أقصر وقت ممكن وإلا بهتت الخضار.
- أضف الملح والفلفل بعد إنضاج الطعام.
- ليس من الضروري تذويب الخضار المجمدة مسبقا قبل طبخها في الطنجرة البخارية.

الخضار	النوع	الوزن/الكمية	التوابل الموصى بها	مدة الطبخ (دقيقة)	النصائح
الخرشوف	طازج	3 من حجم متوسط	الثوم الإسترغون الشمر	50-45	اقطع السيقان
الهليون	طازج، مجمد	400 غراما	بلسم ليمون،أوراق الغار، الزعتر	15-13 18-16	اترك الفراغ لمرور البخار
البركّولي	طازج، مجمد	400 غراما	الثوم، الإسترغون الفلفل	18-16 18-15	
الجزر المقطع	طازج	400 غراما	اليانسون، النعناع، الشمر	22-20	خلط أثناء الطبخ
القرنبيط	طازج، مجمد	400 غراما	حصالبان،الريحان، الإسترغون	18-16 20-18	خلط أثناء الطبخ
السبانخ	طازج، مجمد	250 غراما	الزعتر، الثوم	10-8 20-18	خلط أثناء الطبخ
الفول	طازج، مجمد	400 غراما	الكراوية، الشمر	20-18	خلط أثناء الطبخ
الحمص	طازج، مجمد	400 غراما	الريحان، المردقوش، النعناع	12-10 18-15	خلط أثناء الطبخ
البطاطس	طازج	400 غراما	الشمر	22-20	

اللحم والفراخ

- من مزايا طبخ الطعام على البخار سيلان الشحم إلى الصينية. على الرغم من ذلك ننصح إزالة الشحم الزائد عن اللحم. إن اللحم لغريل مناسب للطبخ على البخار.
- خلل اللحم أو الفراخ قبل الطبخ.
- افحص مدى إنضاج الطعام عن طريق خرزه.
- من الضروري أن تكون النقانق مطبوخة قبل طبخها على البخار.
- لإعطاء المواد الغذائية المذاق الطيب أضف خلال طبخها التوابل المختلفة.

اللحم	النوع	الوزن/الكمية	التوابل الموصى بها	مدة الطبخ (دقيقة)	النصائح
الدجاج	لحم متن الذبيحة، رجل الدجاج	250 غراما (4 قطع) 450 غراما	كارّي، حصالبان، الزعتر	15-12 35-30	اقطع الشحم الزائد
الخنزير	لحم متن الذبيحة، بفتيك	400 غراما (4 قطع) بسمن 2,5 سنتيمترات	كارّي، بلسم ليمون، الزعتر	10-5	اقطع الشحم الزائد
البقر	لحم متن الذبيحة، لحم ملحاء	250 غراما	كارّي، الفلفل، الزعتر	10-8	اقطع الشحم الزائد

السمك والمواد البحرية

- يشير انسلاخ اللحم عن الأشواك إلى نضج السمك.
- ليس من الضروري تذويب السمك المجمد مسبقا قبل طبخه في الطنجرة البخارية بل زيادة فترة الطبخ.
- لإعطاء السمك المذاق الطيب أضف خلال طبخه شرائح ليمون.

المواد البحرية	النوع	الوزن/الكمية	التوابل الموصى بها	مدة الطبخ (دقيقة)	النصائح
الرخويات	طازج	250 غراما/400	بلسم ليمون،	10-8	

العربية

		غراما	المردقوش		
براغيث البحر	طازج	400 غراما	بلسم ليمون، الثوم	6	اطبخ حتى تورد براغيث البحر
بلح البحر	طازج	400 غراما	بلسم ليمون، الثوم	10-8	اطبخ حتى افتتاح الصدفات
لبستر	مجمد	قطعتان كلتاهما 400 غراما	الفجل الحار، الثوم	22-20	اطبخ حتى تورد اللبستر
لحم متن السمك	طازج، مجمد	400 غراما	الخردل، المردقوش	12-10 8-6	اطبخ حتى الانقسام إلى القطع

الرز

عند استخدام وعاء الرز من الضروري أن تملأ خزان الماء بالماء فقط ولكنه يمكنك أن تصب إلى الوعاء سوائل أخرى مثل الخمر أو المرق. يمكنك أن تضف إليها التوابل أو البصل أو البقدونس أو اللوز أو الفطر المقطع.

المادة الغذائية	**النوع**	**الكمية/ كمية الماء**	**مدة الطبخ (دقيقة)**	**النصائح**
الرز	الأبيض	200 غراما/300 مللترا	40-35	يجب ألا يزيد كمية الرز 250 غراما

الخصائص الفنية

جهد التيار الكهربائي 220-230 فولتا/50 هيرتزا

القدرة المستهلكة: 825 واط

سعة وعاء الماء: 1,1 لتر

سعة وعاء الرز/الشربة/المواد الأخرى: 1,2 لتر

للمنتج الحق في تغيير خصائص الجهاز دون الإشعار المسبق.

مدة خدمة الجهاز 5 سنوات على الأقل.

ضمان

قد تحصل على الوصف المتكامل للتأمين بضمان الاجهزة من البائع الذي تم شراء البضاعة منه. عند طلب التأمين بضمان يجب تقديم إيصال دفع ثمن البضاعة.

تتناسب هذه البضاعة لطلبات "EMC " المشار اليها في امر EEC/336/89 وقانون مراقبة الجهد الكهربائي (EEC/23/73) CE