

Vitek®

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
MANUAL INSTRUCTION**

**ПАРОВАРКА
FOOD STEAMER**



МОДЕЛЬ VT-1555

ENGLISH

IMPORTANT

For safety purpose you should read the instructions carefully before using the appliance for the first time.

DO'S

1. Save these instructions
2. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts and before cleaning or storing the appliance.
3. Use the appliance on a level, stable work surface.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids. Avoid reaching over the steamer when operating.
6. To disconnect, turn any control to "Off", then remove plug from wall outlet.
7. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place.
8. Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into steamer.

DO NOT'S

1. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.
2. Do not reach into the appliance while steaming. If you need to check on the cooking progress or to stir, use a utensil with a long handle.
3. To protect against a risk of electrical shock, do not immerse the appliance, cord or plug in water or other liquids.
4. Do not use outdoors.
5. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a microwave or heated oven or directly under cabinet.
6. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service center for examination, repair or adjustment in order to avoid a hazard.
7. Do not use appliance for other than intended household use.
8. Do not operate in a presence of explosive and/or flammable fumes.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not let cord hang over the edge of table or touch hot surface.
11. Do not attempt to open the cabinet or dismantle any parts from the appliance; there is no serviceable part inside.

Гарантийный талон

Vitek®

Сведения о покупке

Модель: _____

Серийный №: PC 155500000 _____

Дата покупки: _____

Сведения о продавце

Название и адрес продающей организации

Телефон: _____

Подтверждаю получение исправного изделия, с условиями гарантии ознакомлен

Подпись покупателя

М.П.

Внимание!
Гарантийный талон действителен только при наличии печати продающей организации

Купон №3

Модель: _____ Серийный №: PC 155500000

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №2

Модель: _____ Серийный №: PC 155500000

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №1

Модель: _____ Серийный №: PC 155500000

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Vitek® Vitek® Vitek®

Список сервисных центров

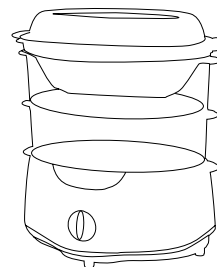
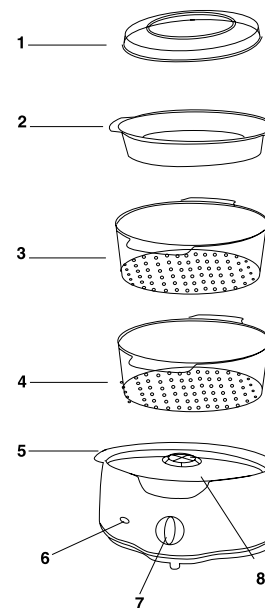
№ п.п.	Город	Наименование сервисного центра	Адрес	Телефон
1.	Москва	Сонио-сервис, ЗАО	Подсосенский пер., 12, стр.1 (м. Курская)	(095) 917-03-16
		Сонио-сервис, ЗАО	Хохловский пер., 11/1 (м. Китай-город)	(095) 917-34-24
		Сонио-сервис, ЗАО	Колокольников пер., 9/10, стр.5 (м. Суховарская)	(095) 208-56-48
2.	Челябинск	Импорт-сервис, ООО	ул. Энтузиастов, 16	(3512) 34-04-95
3.	Красноярск	ИСТОК, СЦ ДОН ТВ	ул. Ленина, 28 ул. Кольцевая, 12	(3912) 65-32-18 (3912) 36-67-09
4.	Воронеж	Орбита-Сервис, ООО	ул. Донбасская, д. 1	(0732) 77-66-25
5.	Волгоград	Радиотехника, ООО	ул. Штеменко, 33	(8442) 72-85-58 72-71-27
6.	Рязань	Сервисный центр, ООО	Куйбышевское шоссе, 21	(0912) 44-63-17
7.	Смоленск	Гарант, СЦ	ул. Фрунзе, д. 22	(0812) 61-88-00
8.	Братск	Лексика Электроникс	ул. Пионерская, 23/40	(8152) 45-50-31
9.	Ростов-на-Дону	Софт Сервис, СЦ	пер. Островского, 124	(8632) 39-93-29
10.	Иркутск	ТД Эверест, ООО	15 Советский пер., 4а	(3952) 45-19-11
11.	Томск	Денди-Сервис, ООО Академия Сервис, ООО	ул. Учебная, 26 пр. Академический, д. 1	(3822) 42-42-66 (3822) 25-85-80
12.	Саратов	АИСТ-96	ул. Соколова, 320 А	(8452) 51-41-99
13.	Киров	ЭКРАН СЕРВИС ООО	ул. Воровского, 43	(8332) 37-20-78 62-79-66
14.	С.-Петербург	КУРСОР ООО	Загребский б-р, 33/1	(812) 108-20-26 108-20-19
15.	Самара	Сервис Центр ООО	ул. Мичурина, 15, секция 1/2	(8462) 34-94-63 34-29-79
16.	Екатеринбург	ЧП Шевелин Д.В. ШЕЛ-СЕРВИС	ул. Радищева, 55 ул. Восточная, 44	(3432) 23-10-20 (3432) 70-62-63
17.	Астрахань	ООО СФ ЭЛКОМ	ул. Красная, 12/2	(8512) 39-08-53
18.	Орск	ООО Астра	пр-т Ленина, 77	(35372) 1-45-99
19.	Владимир	ООО Электрон-Сервис	ул. Ново-Ямская, 73	(0922) 24-08-19
20.	Чебоксары	ЧП Лаптенкова С.О.	пр. Тракторостроителей, 24	(Дмитрий Вершинин)
21.	Мурманск	СРС-Мурманск	ул. Софьи Перовской, 37	(8152) 45-50-31
22.	Тамбов	ООО ВВС-2000	ул. Энгельса, д. 5 (магазин Юбилейный)	(0752) 75-17-18
23.	Кострома	ЗАО АКСОН-сервис	ул. Сутырина, д. 5	(0942) 22-36-28
24.	Тверь	TCH плюс	пр-т 50-летия Октября, 36	(0822) 42-82-95
25.	Курган	ТП-сервис	ул. Красина, 41	(35222) 5-51-85
26.	Рыбинск	САМСОН	ул. Стоялая, 19	(0855) 20-14-04
27.	Калининград	Вестер-Сервис	ул. Горького, 50	(0112) 27-20-54
28.	Оренбург	КОМИНКОМ	ул. Брестская, 7	(3532) 62-77-01
29.	Сыктывкар	СД-СЕРВИС	ул. Морозова, 169	(8212) 27-14-71
30.	Н. Новгород	Электроника (ЧП Кузнецов)	ул. Алексеевская, 9	(8312) 19-41-08/10
31.	Казань	ТЕХНИКА	ул. Вишневого, 14	(8432) 38-31-37/07
32.	Таганрог	КРИСТИ	ул. Фрунзе, 45	(8634) 46-47-54
33.	Ижевск	Радиокомплект	ул. 9-я Подлесская, 25	(3412) 59-28-05
34.	Барнаул	Vitek - сервис	ул. Полова, 68	(3852) 35-37-50 35-37-51
35.	Новосибирск	ООО "Техмастер"	ул. Большевикская, 131	(3832) 12-54-00
36.	Омск	Космос	Космический пр-т, 97А, к.4	(3919) 53-98-41

Получить информацию о других сервисных центрах Вы можете у продавца или по адресу в Интернет: www.vitek-aus.ru

ENGLISH

GET TO KNOW YOUR FOOD STEAMER

1. Lid with steam vents
2. Food-rice-soup Bowl
3. Top steaming bowl
4. Bottom steaming bowl
5. Drip tray (With flavor scenter screen)
6. Power indicator
7. Timer with bell
8. Water basin



ENGLISH

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove the appliance and all accessories from the packaging.
2. Peel off any adhesive labels, if any.
3. Wash the lids, rice bowl, steaming bowls, steam diffuser and flavor scenter screen and drip tray in warm, soapy water before use.
4. Rinse and dry thoroughly.
5. Wipe the inside of the water basin with a damp cloth.

HOW TO USE

1. Place the appliance on a stable, level surface, away from any objects, which could be damaged by steam. Such as walls and overhanging cupboards.
2. Fill the water basin with cold tap water to the appropriate fill line.

Warning: Do not add any salt, pepper, seasonings, herbs, wine, stock or any liquid other than tap water to the water basin.

3. Place the Drip tray on the base and be sure it sits flat.
4. Place herbs or spices in the Flavor Scenter Screen for add flavor. You may use Drip trap without adding herbs to the Flavor scenter if you prefer.

Flavor scenter tips:

- Add fresh or dried herbs to the Flavor Scenter Screen to spice up the healthy foods. Thyme, cilantro, basil, dill, curry and tarragon are just a few herbs and spice along with garlic, caraway or horseradish that enhance flavor with no need to add salt. When using the Flavor Scenter Screen.
- a. Try the suggested flavoring listed in the steaming Guide or use your favorite herbs to create new combinations.
 - b. Flavor suggestions are for 1/2 to 3 teaspoons of dried herbs or spices. If using fresh herbs, chop leaves and triple the amount.
 - c. To prevent small herbs or ground spices from falling through the Flavor Scenter Screen, rinse or wet the screen before adding seasoning.
5. Depending on version, your food steamer may be fitted with 1, 2 or 3 bowls.
 6. Depending on user's choice, steaming bowls can be assembled in several different positions.
 7. Put the food in the bowls. We recommend that you put largest pieces of food, requiring a longer cooking time, in the bottom bowl.
 8. Put the bowl on the base and lid on top.
 9. Plug into wall outlet, set timer for the recommended time, steaming will begin within 30 seconds.

РУССКИЙ

- других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
- попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - использования аппаратуры в профессиональных целях;
 - отклонений от Государственных Технических Стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
 - при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.

5. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством

РУССКИЙ

ENGLISH

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Уважаемый покупатель!

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

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

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

Условия гарантии:

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

NOTE: The timer operates regardless of whether the unit is plugged into the electrical outlet or not. Be sure the indicator light is on when setting the timer.

WARNING: Do not touch the base, steaming bowls, or lid during use, as they get very hot.

10. When steaming is complete, the timer will give a single ring and automatically shut off the steaming function, the ON indicator light will turn off at the same time.

Warning: To prevent burns, use a mitt or potholder when removing the lid or steaming bowls, as hot steam will escape. Remove the lid slowly with the inside of the lid pointing away from you and let steam escape gradually. Hold the lid over unit to allow the condensation to drain into the steamer.

Do not reach into the unit while steaming. If you need to check on the cooking progress or to stir, use a utensil with a long handle.

11. In order to prevent food from being overcooked, remove the steaming bowl immediately using a potholder, and place it on a plate or on the reversed lid. If you use the rice container, remove this carefully, holding it by the sides and if necessary use a kitchen utensil with a long handle.

12. When you have finished using the appliance, unplug from the wall socket and leave to cool completely before removing the drip tray and storing.

WARNING:

1. Use caution when removing the drip tray, while other parts of the unit may be cool, the water in the water basin and the drip may still be very hot.

2. Do not operate the appliance without steaming bowl and lid in place.

COOKING EGGS

1. Set up the food steamer as described in "How to use".

2. Place the eggs into the steaming bowl, which integrated with eggs holder.

3. Place the lid on top.

4. Set the timer for the desired or recommended cooking time.

COOKING RICE

1. Set up the food steamer as describes in "How to use".

2. Place a steaming bowl on the base.

3. Place 1 cup of rice and 1,5 cup of water in the rice container

ENGLISH

(Maximum 250grams of rice).

4. Cover the steaming bowl with lid.
5. Set the timer for the desired or recommended cooking time.

REFILL WATER DURING COOKING

For recipes with long cooking time:

1. Check the water level.
2. Check the timer.
3. Refill water through the water inlet opening as fig 6.
4. Set the timer for the desired cooking time.

USEFUL HINTS AND TIPS

1. For high altitude cooking, steaming times may need to be increased. Exact times vary by location.
2. Steaming times stated in the charts are only a guide. Times may vary depending on the size of food pieces, spacing of the food in the steaming bowl. Freshness of food, and personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust cooking times.
3. A single layer of food steams faster than several layers. Therefore, the cooking time for a large quantity of food will be increased.
4. For best results, be sure pieces of food are similar in size. If pieces vary in size and layering is required, place smaller pieces on top.
5. Do not crowd food in the steaming bowl or food container. Arrange the food with spaces between pieces to allow for maximum steam flow.
6. When steaming large quantities of food, remove lid about halfway through the steaming time and stir using a long handled utensil, protecting your hands from the steam with oven mitts.
7. Do not add salt and seasoning to the steaming bowl until after cooking. This is to avoid possible damage to the heating element located in the water basin.
8. Save liquid in drip tray to use in soups, sauces, and gravies.
9. Never steam meat, poultry or seafood from frozen. Always thaw completely first.
10. All the times stated in the 'steaming Guide' are based on the use of cold water in the water basin.
11. The food container is an ideal container for steaming other foods such as fruit, vegetables, puddings, quick snacks, etc.
12. Using three steaming bowls:
 - a. Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lower bowl.

РУССКИЙ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОРЕПРОДУКТОВ

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА

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

РУССКИЙ

ENGLISH

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОВОЩЕЙ

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА

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

b. You may place a different food in the upper and lower bowls, but as condensation will drip from the upper bowl be sure the flavors compliment each other.

c. If steaming meat or poultry and vegetables, always place the meat or poultry in the lower bowl so that juices from raw or partially cooked meat cannot drip onto other foods.

d. Steaming times for food in the upper bowl are usually slightly longer so allow an extra 5 minutes.

e. If foods with different cooking times are being steamed, start the food with the longest cooking time in the lower bowl. Then when the remaining time reaches that of food with the shortest cooking time, carefully remove the lid with oven mitts and place the upper bowl on top. Cover with lid and continue steaming.

CARE AND MAINTENANCE
CLEANING

1. Never immerse the base, cord or plug in water.
2. Unplug at the wall socket and leave the appliance to cool completely before cleaning.
3. Do not clean any part of the unit with abrasive cleaners e.g. scouring powders, steel wool or bleach.
4. Do not clean clear plastic bowls and baskets with abrasive side of a sponge or pad.
5. We recommend washing the lid, rice container, baskets in hot water and dishwashing liquid. Rinse and dry thoroughly.
6. Alternatively, all those parts can be cleaned in a dishwasher in the upper basket on the light cycle. However, continual cleaning in a dishwasher may result in a slight loss of exterior gloss and dulling.
7. Empty the water basin and change the water after each use.
8. Do not immerse the base in water. Fill the water basin with warm, soapy water and wipe with a cloth. Rinse thoroughly.
9. Wipe the base with a damp cloth
10. Clean the unit on a regular basis.

DESCALING THE WATER BASIN

After 2-3 months of consistent usage, chemical deposits may build up in the water basin and heating element. This is a normal process and the build-up will depend on the degree of water hardness in your area. It is essential the appliance is descaled regularly to maintain steam production and extend the life of the unit.

ENGLISH

1. Fill the water basin to the MAX level with white vinegar.
IMPORTANT: Do not use any other chemical or commercial descaler.
2. Plug in a wall socket. Drip tray, steaming bowl and lid should be in place during this procedure.
3. Set timer for 25 minutes to begin steaming.
WARNING: If vinegar begins to boil over the edge of base, unplug the unit and switch the timer off. Reduce the quantity of vinegar slightly.
4. When the timer rings, unplug from the wall socket and allow cooling completely before pouring out vinegar.
5. Rinse the water basin several times with cold water.

STEAMING CHART AND RECIPES

1. Steaming times stated in the guide and recipes are only a guide. Time may vary depending on the size of the food piece, spacing of the food in the steaming bowl, freshness of food and personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust cooking time.
2. Steaming times are for the quantity stated in the guide or recipe. For larger or smaller quantities adjust the time accordingly.
3. The steaming times are all based on the food cooked in the lower bowl, unless specifically stated otherwise. Food cooked in the upper bowl may take slightly longer to cook.
4. All times stated in the guide and recipes are based on the use of cold water.

VEGETABLES (SUPPLEMENT 1)

1. Cut off thick stems from broccoli, cauliflower and cabbage.
2. Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time as they loose color easily.
3. Salt and season vegetables after steaming for best results.
4. Frozen vegetables should not be thawed before steaming.

MEAT AND POULTRY (SUPPLEMENT 2)

1. Steaming has the advantage of allowing all the fat to drip away during cooking. Due to the gentle heat only choose tender, lean cuts of meat and trim off all fat. Meat suitable for grilling is ideal for steaming.
2. Serve steamed meat and poultry with flavorful sauces or marinade before steaming.
3. Thoroughly cook all foods before serving. Pierce with a knife or skewer to check that the center is cooked and juices run clear.
4. Sausage must be completely cooked before steaming.

РУССКИЙ

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

ЧИСТКА И УХОД

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

Емкости и крышка

- Погрузите емкости, крышку в теплую мыльную воду.
- Тщательно промойте и просушите все части.

Резервуар для воды

- Налейте горячую мыльную воду в резервуар для воды. Не используйте абразивы и металлические щетки для чистки.
- Промойте в чистой воде, чтобы смыть остатки чистящего средства.

Уход за нагревательным элементом

- Сильная накипь удаляется при нагревании уксуса в резервуаре для воды. Не используйте хозяйственный отбеливатель!
- Налейте раствор уксуса в резервуар до верхней отметки.
- Включите в сеть и установите таймер на 20 мин.
- Следите, чтобы жидкость не кипела.
- После звонка отключите прибор, вылейте раствор и при помощи мягкой щетки очистите нагревательный элемент.
- Промойте внутреннюю поверхность чистой водой.

Наружняя поверхность

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ФОЛЬГОЙ

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

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Питание 230 В ~ 50 Гц ~ 825 Вт

СРОК СЛУЖБЫ ПАРОВАРКИ НЕ МЕНЕЕ 3-Х ЛЕТ

РУССКИЙ**ENGLISH****ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА**

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

Емкость для риса также может быть использована для приготовления овощей с соусом, дичи, рыбы.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВУХ ПАРОВЫХ ЕМКОСТЕЙ

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

5. Use fresh herbs while steaming to add flavor.

FISH AND SEAFOOD (SUPPLEMENT 3)

1. Fish is cooked when it is opaque flakes easily with a fork.
2. Frozen fish may be steamed without thawing if separated before steaming and the cooking time is extended.
3. Add lemon wedges and herbs while steaming to improve flavor.

RICE

1. Use the rice bowl and add the required quantity of water together with rice.

SPECIFICATIONS

POWER REQUIREMENT

230 V ~ 50 Hz ~ 825 W

SERVICE LIFE OF THE FOOD STEAMER NOT LESS THAN 3 YEARS

ENGLISH

РУССКИЙ

SUPPLEMENT 1

Fresh Vegetables	Weight/Or Number Pieces	Use Rice Bowl	Water Fill Line In Base	Approx. Time (Minutes)
Asparagus, Spears	1/2-1 lb.	No	Lo	13-15
Beans, -Green/ Wax- Cut or Whole	1 lb.	No	Hi	25-28
Cabbage	1 lb.	No	Lo	17-19
Carrots	1 lb.	No	Lo	15-17
Corn on Cob	Up to 8 pieces	No	Lo	17-19
Mushrooms, Whole -Medium	10 ounces	No	Lo	10-11
Onions, Whole	1 lb. medium size	No	Lo	7-9
Peas -Green	1 1/2 lbs. in pod	No	Lo	14-16
Potatoes, Whole	1 lb.-about 8 small	No	Lo	17-19
Squash	1 lb. medium size	No	Lo	11-13

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

В процессе приготовления не пытайтесь открыть пароварку.

1. Наполните резервуар для воды чистой холодной водой до линии наполнения. Не разрешается использовать вино, бульон или другие жидкости.
2. Держа поддон для стекающей жидкости за ручки, установите его на основу.
3. Поместите продукты в паровую емкость. В комплект входят 2 паровые емкости. Вы можете готовить в одной емкости, а можете использовать 2 одновременно, установив их друг на друга. Это зависит от количества приготавливаемой пищи.

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

4. Закройте паровую емкость крышкой.
5. Укрепите емкости на основе.
6. Подключите прибор к сети.
7. Установите таймер на желаемое время. Когда время истечет, прозвонит звонок, лампочка погаснет, и прибор отключится.
8. Отключите прибор от сети и снимите емкости с основы.
9. Не убирайте поддон для стекающей жидкости, пока он полностью не остынет.

УРОВЕНЬ ВОДЫ

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ

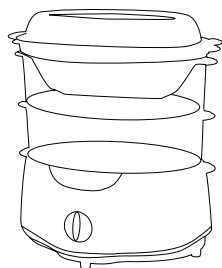
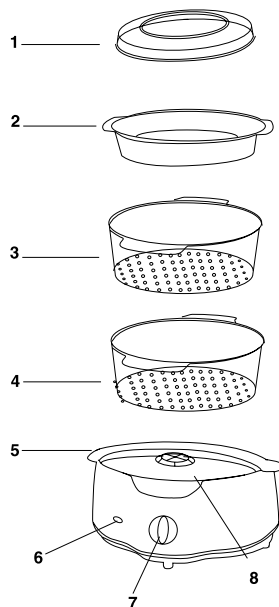
1. Наполните резервуар для воды чистой холодной водой до линии наполнения.
2. Поместите яйца в емкость.
3. Установите таймер на нужное время.

РУССКИЙ

ENGLISH

ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ ПАРОВАРКИ

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



14

SUPPLEMENT 2

Chicken, Frankfurtes, Sausages	Weight/Or Number Pieces	Use Rice Bowl	Water Fill Line In Base	Approx. Time (Minutes)
Chicken- -Breast, boneless fillets	1/2 lb. (4-5 pieces)	No	Lo	14-16
-Breast, split with bone	1-1 1/4 lbs. (2 pieces)	No	Hi	37-41
-Drumsticks, with bone	about 1 lb. (4 pieces)	No	Hi	32-36
-Thighs, with bone	about 1 lb. (4 pieces)	No	Hi	34-37
-Poached, Chicken Breast, splitboneless or with bone	1 lb. (2 pieces)	Yes	Hi	45-47
Frankfurtes- -Regular length	up to 1 lb. (8-10 franks)	No	Lo	12-14
Sausage-fully cooked -Bratwurst -Kielbasa	up to 1 lbs.	No	Lo	17-19
	up 1 3/4 lbs.	No	Lo	19-21

11

ENGLISH

РУССКИЙ

SUPPLEMENT 3

Type of Seafood	Amount	Use Rice Bowl	Water Fill Line In Base	Approx. Time (Minutes)
Clams	1/2-1 lb. in shell	No	Lo	10-12
Crab	1 lb. (about 6 pieces)	No	Lo	15-18
Lobster	1 or 2- (7 to 8 ozs. each)	No	Lo	18-20
Mussels	1 lb. in shell	No	Lo	12-14
Oysters (fresh)	About 1/2 dozen	No	Lo	11-13
Scallops (fresh)	1/2 lb. shucked	No	Lo	10-12
Shrimp	1 lb. in shell	No	Lo	11-12

Type of Fish	Amount	Use Rice Bowl	Water Fill Line In Base	Approx. Time (Minutes)
Filletts	1/2 lbs.	No	Lo	8-10
Steaks- -Halibut -Salmon -Tuna	1-2 pieces	No	Lo	13-14
-Other favorite Fish steaks	1" thick	No	Lo	13-21

ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

- Не касайтесь горячих поверхностей пароварки. Используйте прихватки для того, чтобы снять крышку или горячие емкости.
- Не погружайте шнур, вилку или основу с мотором в воду.
- Не оставляйте включенный прибор вблизи детей без присмотра.
- Если вы не пользуетесь прибором длительное время, отключайте его от сети.
- Отключайте прибор перед чисткой.
- Не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром, а также с любыми другими неисправностями. Для предотвращения поражения электрическим током не разбирайте прибор. При неисправности отнесите его квалифицированным специалистам для ремонта.
- Используйте только те приспособления, которые входят в комплект.
- Не используйте прибор вне помещения.
- Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей.
- Не ставьте прибор возле газовой и электроплиты.
- Соблюдайте осторожность, когда вы переносите пароварку, содержащую горячее блюдо.
- Открывайте крышку осторожно, чтобы не обжечься паром.
- Не ставьте пароварку под какими-либо предметами, так как во время ее работы выделяется большое количество пара.
- После отключения пароварки в резервуаре остается немного воды, это нормально.
- Не используйте части пароварки в микроволновой печи и не ставьте их на горячую поверхность.
- Перед включением пароварки в сеть наполните ее водой. В противном случае вы можете ее испортить.
- Строго следуйте всем инструкциям.