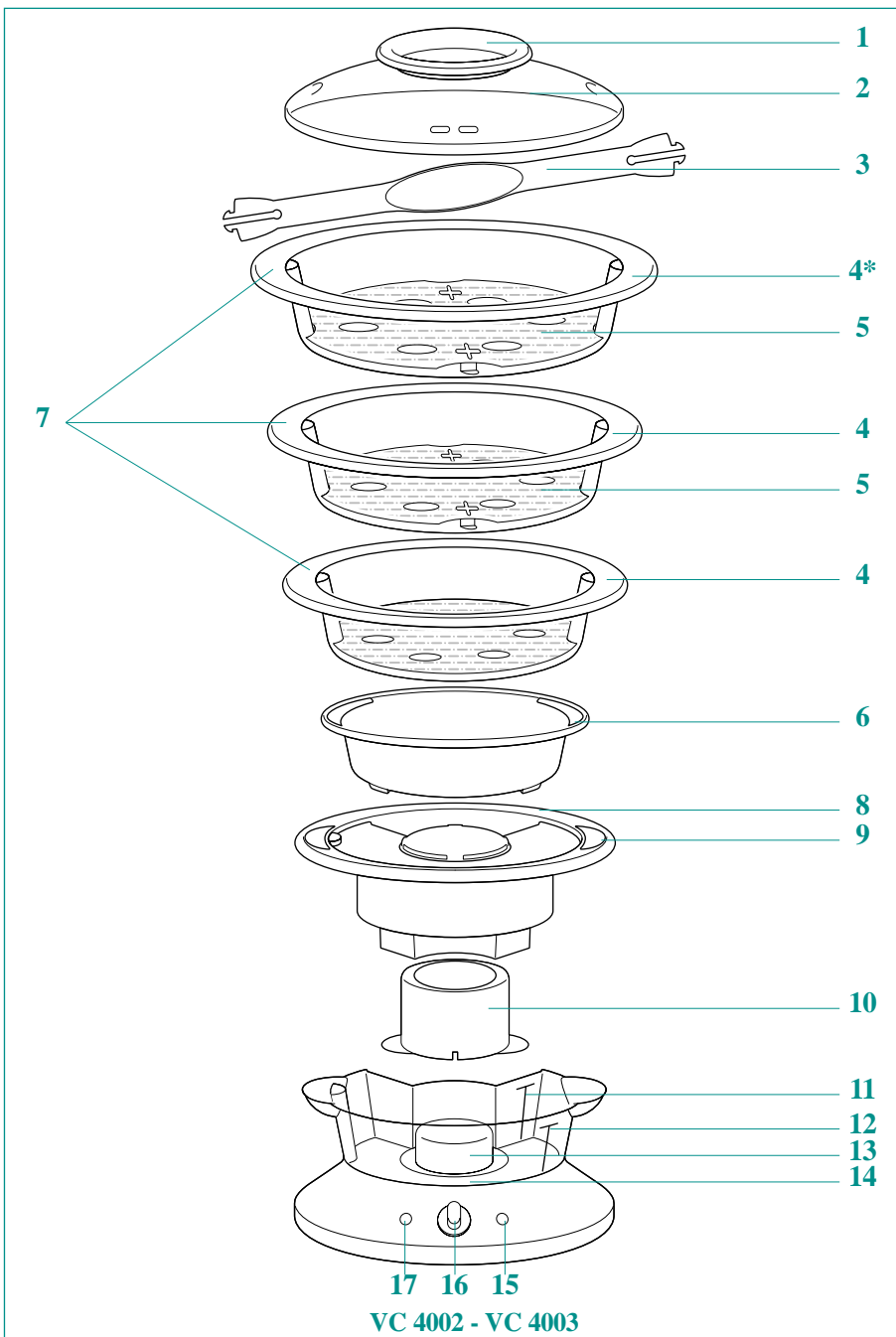


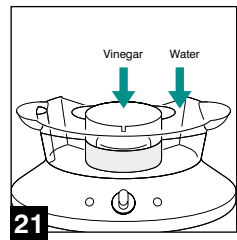
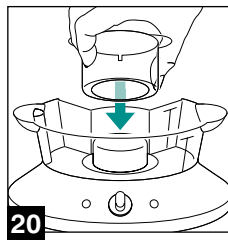
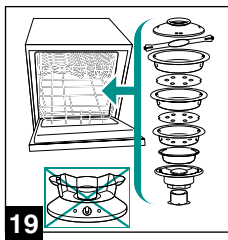
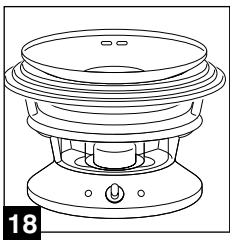
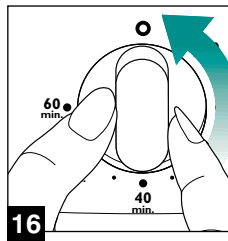
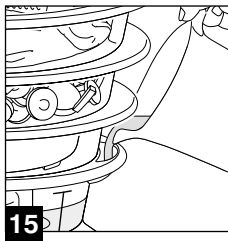
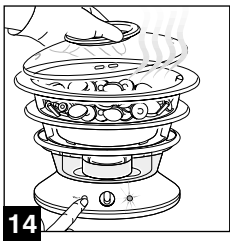
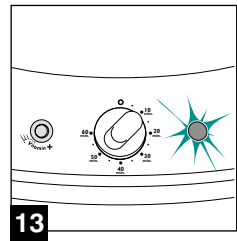
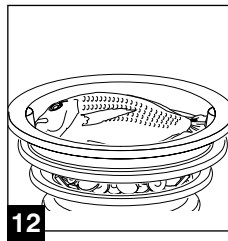
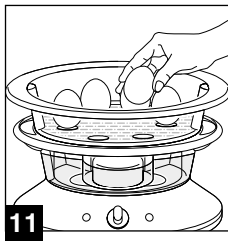
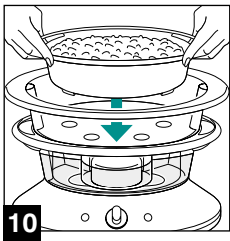
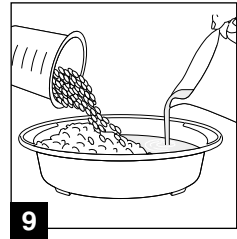
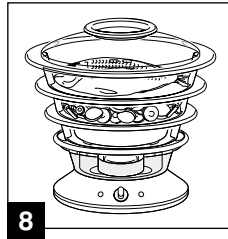
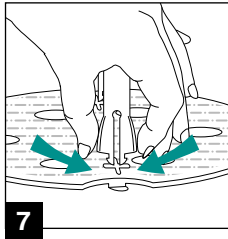
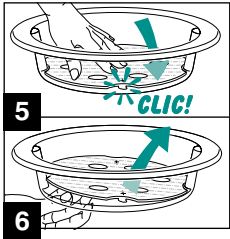
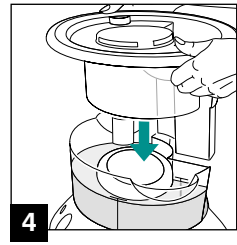
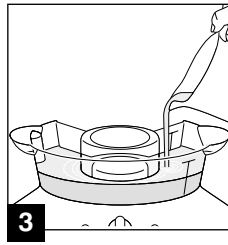
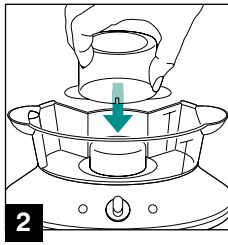
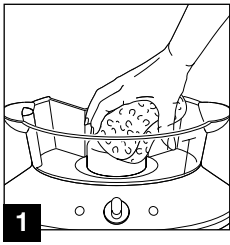
Steam Cuisine Vitamin +

User Instructions
Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσεως
Руководство для
пользователя
Instrukcja obsługi
Kullanım kılavuzu



Steam Cuisine Vitamin +





РУССКИЙ**Защита окружающей среды.**

- Приобретенное Вами устройство прослужит долгие годы. Однако, когда Вы решите заменить его, не забудьте, пожалуйста, о необходимости бережного отношения к окружающей среде – отнесите его в пункт утилизации (для устройств с электронным программированием).



Внимательно соблюдайте приведенные ниже правила пользования.

Меры безопасности при обращении с устройством.

В процессе эксплуатации устройство вырабатывает пар температуры кипения.

Данное устройство соответствует действующим правилам и условиям безопасности, а также следующим нормативным документам:

- Инструкция по бытовым приборам 89/336/CEE, дополненная Инструкцией 93/68/CEE.
 - Инструкция по низковольтному оборудованию 72/23/CEE, дополненная Инструкцией 93/68/CEE.
- Перед началом эксплуатации необходимо убедиться, что напряжение (переменного тока) в электросети соответствует напряжению, указанному на маркировке данного устройства.
- Если устройство предполагается использовать не в той стране, где оно было куплено, то, принимая во внимание действующие различные стандарты в разных странах, необходимо произвести его проверку в специализированном сервисном центре.
- Нельзя помещать прибор рядом с источником тепла, либо в горячую духовую печь – это может привести к выводу его из строя.
- Устройство следует установить на плоской и устойчивой поверхности, в месте, исключающем попадание водяных брызг.
- Никогда не оставляйте прибор в работающем состоянии. Берегите от детей.
- Не оставляйте электрошнур прибора свисающим.
- Источник электропитания устройства должен быть обязательно заземлен.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за электрошнур.
- Устройство нельзя использовать:
 - если оно находится в неисправном состоянии, или если поврежден электрошнур;
 - после падения, при наличии видимых повреждений, либо сбоев в работе.
 В вышеуказанных случаях устройство должно быть отправлено в специализированный сервисный центр.
- Замена поврежденного шнура электропитания в целях обеспечения гарантии безопасности должна быть произведена компанией-производителем, службой гарантийного обслуживания, либо специалистом, имеющим аналогичный уровень квалификации.
- Остерегайтесь возможных ожогов в результате соприкосновения с горячей поверхностью прибора, горячей водой, паром, либо горячей пищей.
- Устройство следует отключать от сети:
 - сразу же по завершении использования,
 - при перемещении,
 - перед мойкой или обслуживанием.
- Ни в коем случае нельзя погружать устройство в воду.
- Не следует размещать прибор в непосредственной близости от стен или мебели, так как производимый в ходе работы пар может нанести повреждения.
- Нельзя перемещать устройство, если оно заполнено жидкостью, либо горячей пищей.
- Прибор предназначен исключительно для домашнего применения. Производитель не несет ответственности в случае его использования в промышленных целях, а также при неправильной эксплуатации, и гарантии на такие случаи также не распространяется.
- Не прикасайтесь к прибору в процессе парообразования, не снимайте голый рукой крышку, рисовую чашу, либо паровую корзину.

РУССКИЙ

Описание


- 1 Ручка крышки
- 2 Крышка
- 3 Пристегивающаяся ручка
- 4 Паровая корзина (2 или 3 – в зависимости от модели)
- 5 Съёмная решетка с углублениями для варки яиц (только в верхней корзине (корзинах))
- 6 Чаша для риса
- 7 Паровой канал
- 8 Поддон для сока
- 9 Отверстие для залива воды
- 10 Съёмное турбо-кольцо
- 11 Внутренний максимальный уровень воды
- 12 Наружный максимальный уровень воды
- 13 Нагревательный элемент
- 14 Резервуар для воды (ёмкостью 1,1 л).
- 15 Световой индикатор включения прибора в сеть
- 16 60-минутный таймер.
- 17 Сенсорная панель “Витамин+”: для ускоренного приготовления пищи с

Подготовка к работе

Перед началом эксплуатации

Вымойте все съёмные части и резервуар для воды изнутри теплой мыльной водой.


Протрите и просушите - Рис. **1**


 **Во время мойки нельзя погружать резервуар в воду.**

Подготовка пароварки к работе

Пароварка должна стоять на устойчивой поверхности.

Наденьте турбо-кольцо на нагревательный элемент, в направлении, указанном на рисунке - Рис. **2**

 **Все предметы, которые могут быть повреждены в результате воздействия пара, должны находиться на достаточном удалении.**

 **Перед заполнением резервуара для воды необходимо установить турбокольцо.**

Заполнение резервуара для воды

Залейте воду непосредственно в резервуар для воды до максимальной отметки а также в турбокольцо - Рис. **3**

Установите сокоборник на резервуар для воды (проверьте, чтобы он прочно встал на свое место).


Если не удастся надлежащим образом установить сокоборник на свое место, проверьте положение турбокольца.


Возможно, турбокольцо установлено не той стороной вверх.

Каждый раз заливайте в резервуар свежую воду.

 **Не заливайте воду в паровой канал.**

 **В резервуар для воды нельзя класть какие-либо приправы или заливать какую-либо жидкость, кроме воды.**

 **Перед началом работы убедитесь, что резервуар для воды заполнен.**

 **Перед использованием убедитесь в том, что в резервуаре есть вода.**

Установка съёмных решеток паровых корзин

Верхние паровые корзины (корзина) имеют решетки, которые можно снять, чтобы приготовить продукты большого объема.

Чтобы установить решетку:

Положите паровую корзину на стол.

Возьмите решетку скобками вниз.

Положите решетку в корзину по центру.


Защелкните скобы решетки, чтобы она встала на место - Рис. **5**


Чтобы снять решетку, надавите на нее снизу - Рис. **6**


Ваша пароварка оснащена пристегивающейся ручкой для извлечения “хрупкой” пищи без повреждения (например, рыбы, ростков спаржи и т. п.). Для установки пристегивающейся ручки зафиксируйте ее зажимы в решетке - Рис. **7**

Чтобы отсоединить ручку от решетки, сожмите ее зажимы.

 **Решетка нижней корзины несъемная.**

 **Используйте пристегивающуюся ручку только для верхней паровой корзины.**

 **В том случае, когда используется пристегивающаяся ручка, решетку в паровой корзине фиксировать не следует. Решетку в корзину нужно просто положить, чтобы затем извлечь без дополнительных усилий.**

 **Убедитесь, что зажимы пристегивающейся ручки находятся на месте.**

Установка корзин

Положите продукты в паровую корзину. Самая маленькая паровая корзина всегда должна помещаться на поддоне для сока.

Затем устанавливайте остальные корзины от наименьшей до наибольшей, правильно фиксируя их одну в другую. Накройте паровые корзины крышкой (крышка подходит к каждой из корзин) - Рис. **8**

Приготовление риса

Положите рис и налейте воду в чашу для риса (см. таблицу времени приготовления) - Рис. **9**


Поместите чашу для риса в паровую корзину - Рис. **10**


Приготовление яиц


Положите яйца в предназначенные для них ячейки - Рис. **11**

Приготовление рыбы целиком

Поместите рыбу в верхнюю паровую корзину а овощи - в нижнюю корзину (корзины) - Рис. **12**

 **Если в процессе работы из устройства выходит пар, проверьте, все ли паровые корзины правильно закреплены в необходимом порядке.**

 **Для достижения наилучших результатов не кладите слишком много продуктов в паровые корзины.**

 **Чтобы избежать возможности ожогов от пара, выходящего из крышки, располагайте крышку так, чтобы**

отверстия для выпуска пара находились с противоположной стороны.

Приготовление блюд с использованием таймера Выбор продолжительности приготовления

Включите прибор в сеть.

Установите таймер на рекомендуемую продолжительность приготовления (см. таблицу продолжительности приготовления блюд).

Включившийся красный индикатор означает начало процесса приготовления.

 **Для установки таймера устройство должно быть включено в сеть.**

Ускоренное приготовление при помощи сенсорной панели “VITAMIN+”


Отличительная особенность: Ваша пароварка оснащена сенсорной панелью “VITAMIN+”, позволяющей сократить время приготовления блюд для максимального сохранения витаминов.

В начале работы нажмите кнопку “VITAMIN+”, загорится световой индикатор - Рис. **13**. Теперь приготовление начнется быстрее благодаря более крупным выпускным паровым отверстиям.


По достижении необходимой для приготовления блюда температуры индикатор сенсорной панели “VITAMIN+” автоматически гаснет.


Если необходимо снять крышку пароварки (например, чтобы добавить ингредиентов для приготовления блюда), то затем можно снова нажать кнопку “VITAMIN+” для быстрого возврата к нужной температуре приготовления блюда - Рис. **14**

В некоторых случаях после нажатия кнопки “VITAMIN+” световой индикатор выключается через довольно короткий промежуток времени. Это не является сбоем в работе и означает, что температура в паровых корзинах достигла необходимого уровня.

 **Нормальным явлением является выход небольшого количества пара и иногда некоторого количества воды из**

находящихся сзади и специально для этого предназначенных выпускных отверстий.


 **Загоревшийся индикатор “VITAMIN+” нельзя выключить вручную. Он сам выключится автоматически.**

 **Помимо вышеописанных ситуаций не рекомендуется включать кнопку “VITAMIN+” более одного раза в процессе приготовления блюда.**

В процессе приготовления

В ходе приготовления блюда проверяйте уровень воды по внешнему индикатору.

При необходимости добавьте воды через отверстия для залива воды - Рис. 15

 **Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до устройства или до приготавливаемой пищи.**

По окончании приготовления

Подается звуковой сигнал.

Гаснет красный индикатор.

Для отключения пароварки до окончания приготовления блюда поверните ручку таймера в положение **O** - Рис. 16

Разогрев пищи

С помощью пароварки Вы можете разогреть пищу (см. таблицу продолжительности приготовления).




Если вода закончилась, устройство отключится автоматически.

Извлечение приготовленного блюда из паровых корзин

Снимите крышку за ручку.

Выньте из пароварки паровую корзину.


Положите паровую корзину на тарелку - Рис. 17

 **Паровые корзины и крышку берите с помощью кухонных рукавиц.**

По окончании приготовления

Отключите устройство от сети.

Перед тем, как убрать для хранения, дайте устройству полностью остыть.

 **Перед тем, как достать из пароварки поддон для сока, убедитесь в том, что он уже остыл.**

Уход и обслуживание

Мойка устройства


Опорожните резервуар для воды и вымойте его теплой мыльной водой и мягкой тканью.

Вытрите и просушите - Рис. 1

Все остальные съемные части пароварки можно мыть в посудомоечной машине - Рис. 19

 **Не используйте абразивные чистящие средства.**

 **Не погружайте резервуар для воды в воду.**

 **Периодически очищайте турбокольцо.**

 **Всегда используйте режим предварительной мойки либо мойки при самой низкой температуре.**

Очистка от накипи


Положите турбокольцо в перевернутом положении на нагревательный элемент - Рис. 20


Залейте внутрь турбокольца светлый уксус до максимальной отметки.

Наполните водяной бачок холодной водой до того же уровня - Рис. 21

Не включайте нагрев (во избежание появления запахов). Оставьте на ночь для удаления накипи.

Промойте резервуар для воды изнутри несколько раз теплой водой.

 **Проводите процедуру удаления накипи примерно после 8-кратного использования устройства.**

 **Не пользуйтесь иными средствами для снятия накипи.**

Хранение паровых корзин

В целях экономии места паровые корзины можно хранить вложенными одна в другую - Рис. 18


 **Со временем, в результате сильного окрашивающего воздействия соков таких овощей как, например, свекла и морковь, на стенках поддона для сока могут появиться пятна. Этот процесс является нормальным. Пятна можно удалять путем замачивания в слабом (не абразивном) отбеливающем растворе сразу же по окончании приготовления блюда.**

Таблица продолжительности приготовления блюд



Время приготовления указано ориентировочно, оно зависит от размеров приготавливаемого продукта, от расстояний между его отдельными частями, от общей массы продукта, от индивидуальных предпочтений, а также от напряжения в сети.

Приготовление продуктов с разной продолжительностью паровой обработки: в нижнюю паровую корзину положите самый крупный кусок, либо продукт требующий наибольшего времени приготовления. Затем, в процессе приготовления, положите во вторую и третью корзины продукты, которые требуют меньшего времени приготовления.

В начале приготовления нажмите кнопку "VITAMIN+" для ускорения времени приготовления блюда и для сохранения максимального количества витаминов.



Паровые корзины и крышку в ходе приготовления блюд берите с помощью кухонных рукавиц.

Рыба и морепродукты

Наименование продукта	Вид	Масса	Время приготовления	Рекомендации
Тонкое филе рыбы	Свежее	450 г	5-10 мин.	Не укладывайте кусочки филе рыбы один на другой.
Тонкое филе рыбы	Заморож.	450 г	10-15 мин.	
Толстое филе или вырезка	Свежее	400 г	10-15 мин.	
Рыба целиком	Свежая	600 г	20-25 мин.	
Мидии	Свежие	1 кг	10-15 мин.	Не используйте в пищу неоткрывшиеся моллюски.
Креветки	Свежие	200 г	2-5 мин.	Приготовление по вкусу.
Морские гребешки	Свежие	100 г	2-5 мин	Приготовление по вкусу.

Мясо и птица

Наименование продукта	Вид	Масса	Время приготовления	Рекомендации
Куриные грудки (без костей)	Ломтики	500 г	10-15 мин.	
	Целиком	450 г	15-20 мин.	
Куриные ножки	Свежие	4 шт.	30-35 мин.	
Эскалоп из индейки	Свежий	600 г	15-20 мин.	
Свиное филе	Свежее	700 г	10-15 мин.	Порезать 1 см кубиками.
Вырезка баранины	Свежая	500 г	10-15 мин.	
Колбаски	Копченые	10	5 мин.	
	Сосиски	10	10-15 мин	Перед приготовлением проколоть.

Таблица продолжительности приготовления блюд

Овощи

Наименование продукта	Вид	Количество	Время приготовления	Рекомендации
Спаржа	Свежая	600 г	10-15 мин.	Срезать корневую часть.
Брокколи	Свежая	400 г	19 мин.	Разделить на небольшие соцветия.
	Заморож.	400 г	13 мин.	
Сельдерей	Свежий	350 г	15-18 мин.	Нарезать кубиками или соломкой.
Грибы	Свежие	500г	11 мин.	Срезать ножки и хорошо промыть.
Цветная капуста	Свежая	1 средний кочан	20-25 мин.	Разделить на небольшие соцветия.
Капуста (краснокочанная, белокочанная)	Свежая	600 г	15-18 мин.	Порезать ломтиками или покрошить.
Кабачки	Свежие	600 г.	7-10 мин.	Порезать ломтиками.
Шпинат	Свежий	300 г	8-10 мин.	
Небольшая стручковая фасоль	Свежая	500 г	20-25 мин.	
	Заморож	500 г	25-30 мин.	
Зеленый горошек	Свежий	400 г	20 мин.	
	Заморож	400 г	25 мин.	
Морковь	Свежая	500 г	10 мин.	Порезать тонкими ломтиками.
Кукурузные початки	Свежие	500 г	30 мин.	
Лук-порей	Свежий	500 г	8 мин	Порезать тонко.
Перец	Свежий	300 г	10-15 мин.	Порезать широкими полосками.
Зрелый картофель	Свежий	600 г	20-25 мин.	Нарезать ломтиками или кубиками. Время приготовления зависит от размера и сорта.
Молодой картофель	Свежий, мелкий целиком	600 г	35-40 мин.	
Мелкие целые луковицы	Свежий	400 г	8 мин.	

Рис • крупы • макаронные изделия

Наименование продукта	Количество продукта	Количество воды	Время приготовления	Рекомендации
Белый длиннозерновой рис	150 г	300 мл	25-30 мин.	Промойте рис перед приготовлением. В чашу для риса залейте кипятком.
Белый круглый рис	150 г	300 мл	25 мин.	
Белый рис быстрого приготовления	150 г	300 мл	18-20 мин.	
Коричневый рис	150 г	300 мл	35 мин.	
Кускус	200 г	350 мл	10 мин.	Предварительно залейте кипятком на 5 мин.
Пшеница	150 г	300 мл	15 мин.	Залейте кипятком.
Спагетти (паста)	200 г	400 мл	20-25 мин.	Залейте кипятком.

Другие продукты.

Наименование продукта	Вид	Количество	Время приготовления	Рекомендации
Яйца	Вкрутую	6	15 мин.	Хорошо смазать формочки.
	Всмятку	6	8-10 мин.	
Фрукты	Свежие		10-15 мин.	

Разогрев продуктов.

Наименование продукта	Вид	Масса	Время приготовления	Рекомендации
Мясо	Кусочки		10-15 мин.	
Спагетти			10-15 мин.	
Овощи			5-10 мин.	