

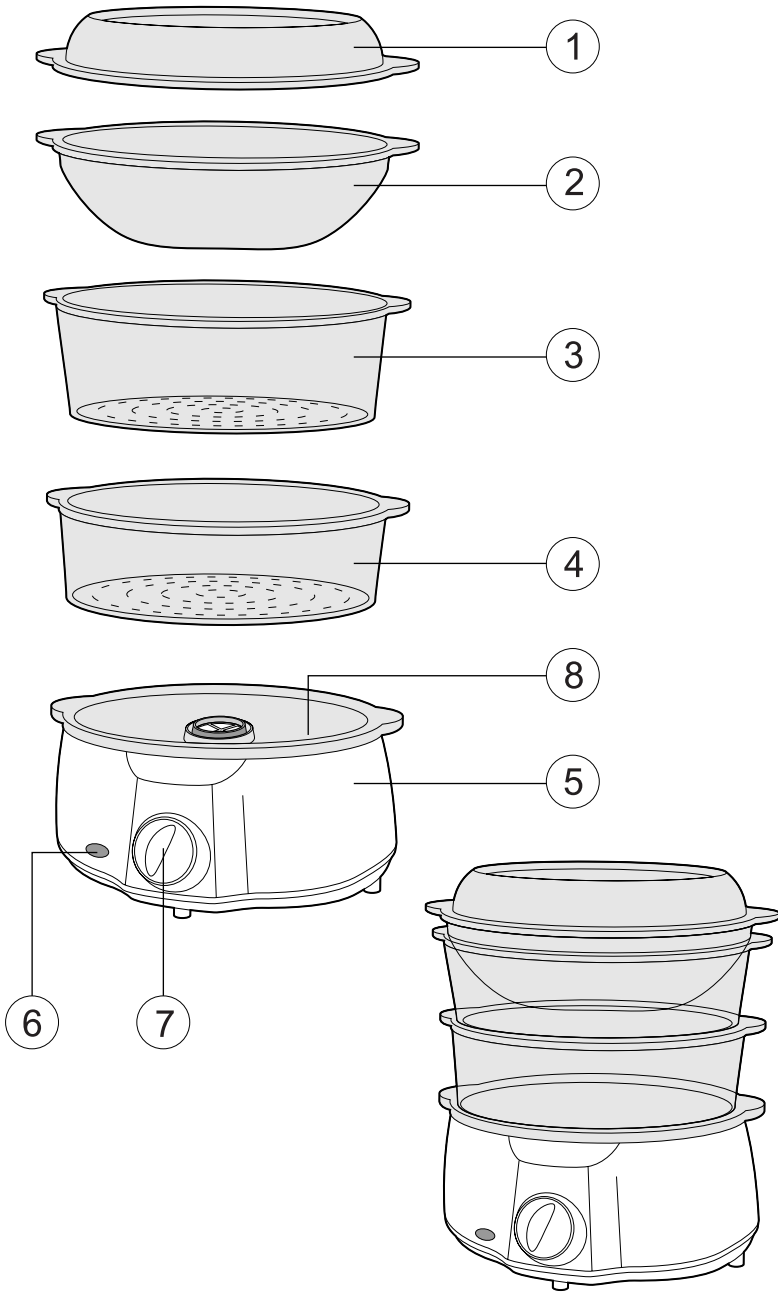
VT-1555 W

Food Steamer

Пароварка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
DE Die betriebsanweisung	6
RUS Инструкция по эксплуатации	9
KZ Пайдалану нұсқасы	11
PL Instrukcja obsługi	15
CZ Návod k použití	18
UA Інструкція з експлуатації	21
BEL Инструкция па эксплуатацыі	24
UZ Фойдаланиш қоидалари	27



РУССКИЙ

ПАРОВАРКА

Важные предостережения

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

Описание частей пароварки

1. Крышка
2. Емкость для риса
3. Верхняя емкость
4. Нижняя емкость
5. Основа

6. Индикатор включения
7. Таймер на 60 мин.
8. Резервуар для воды

Приготовление

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

В процессе приготовления не пытайтесь открыть пароварку.

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 две 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.

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, то начните с продуктов, которые готовятся более длительное время (в нижней ем-

кости), 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.

Наружная 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.

РУССКИЙ

Рекомендации по приготовлению овощей

Овощ	Тип	Вес/количество	Рекомендуемые приправы	Время варки (мин.)
Артишоки	Свежие Эстрагон	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 резаная	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
Свинина	Филе, бифштекс, отбивные	400 г. (4 куска)	Лимонный бальзам Тимьян	5-10
Говядина	Филе, вырезка	250 г.	Карри Красный перец	8-10

Рекомендации по приготовлению морепродуктов

Морепродукты	Тип	Вес/количество	Рекомендуемые приправы	Время варки (мин.)
Моллюск	Свежий	250 г./ 400 г.	Лимонный бальзам	8-10
Креветки	Свежий	400 г.	Лимонный бальзам Чеснок	6

РУССКИЙ

Морепродукты	Тип	Вес/количество	Рекомендуемые приправы	Время варки (мин.)
Мидии	Свежий	400 г.	Лимонный бальзам Чеснок	8-10
Омар	Замороженный	400 г.	Хрен Чеснок	20-22
Филе рыбы	Свежее Замороженное	400 г.	Сухая горчица	10-12

Рекомендации по приготовлению риса

Продукт	Тип	Кол-во/кол-во воды	Время варки (мин.)
Рис	Белый	200 г./300 мл.	35-40

Спецификация

Питание 220-240 В ~ 50/60 Гц

Мощность 755-900 Вт

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



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

АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

Срок службы прибора не менее 5-ти лет

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

BG

Датата на производство на изделието е посочена в серийния номер на таблицата с технически данни. Серийният номер е единадесетзначно число, първите четири цифри на което означават датата на производство. Например, серийният номер 0606xxxxxxx означава, че изделието е било произведено през юни (шести месец) 2006 година.

RO

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

PL

Data produkcji wyrobu zawarta w numerze seryjnym podana jest na tabliczce z danymi technicznymi. Numer seryjny składa się z liczby jedynastocyfrowej, w której pierwsze cyfry oznaczają datę produkcji. Na przykład, numer seryjny 0606xxxxxxx oznacza, że wyrób został wyprodukowany w czerwcu (szósty miesiąc) 2006 roku.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Жихоз ишлаб чиқарилган муддат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳачадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606xxxxxxx серия рақами жихоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойда) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.

