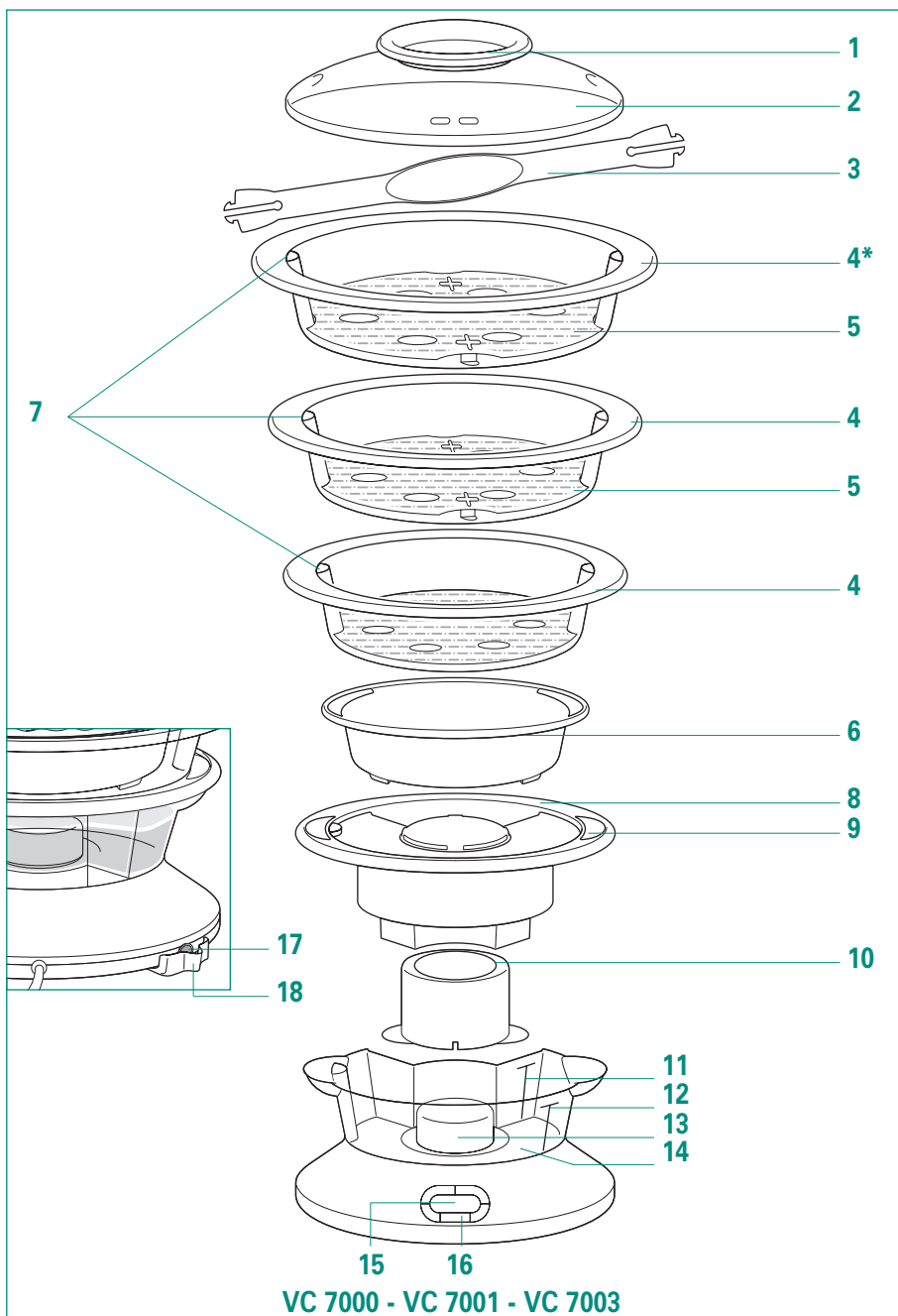


Steam Cuisine Vitamin +

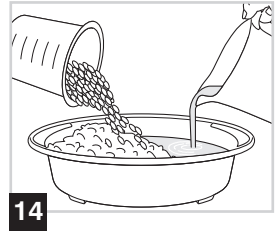
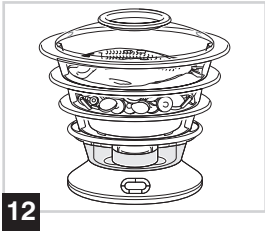
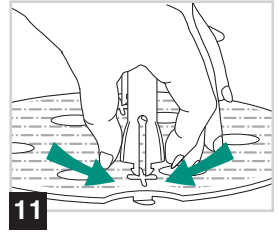
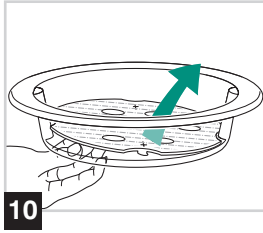
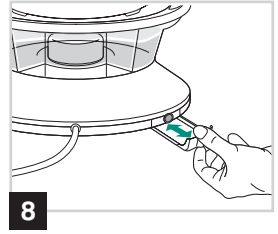
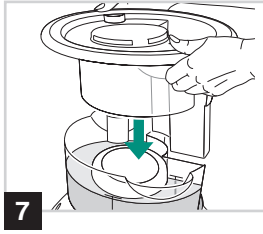
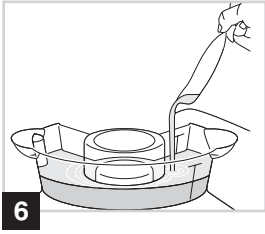
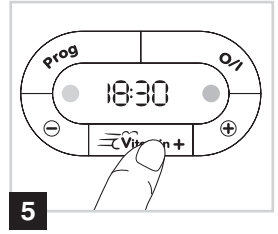
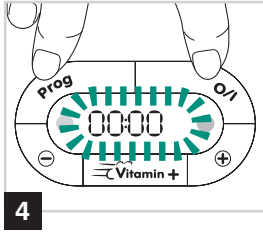
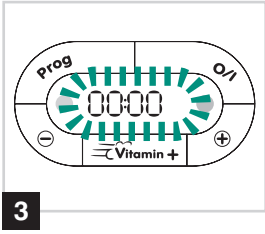
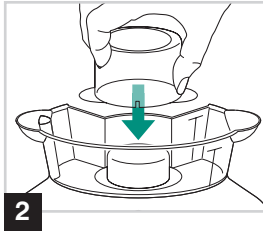
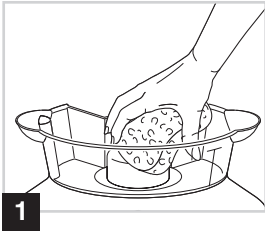
Руководство для
пользователя

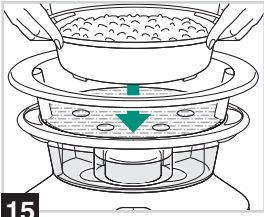


Steam Cuisine Vitamin +

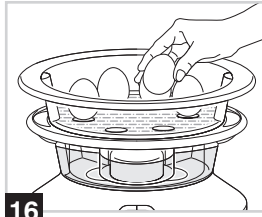


* В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ





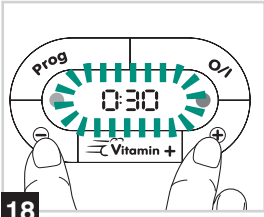
15



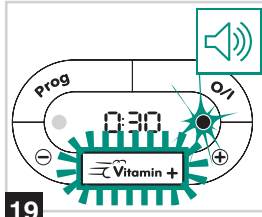
16



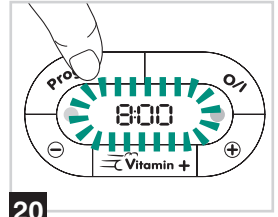
17



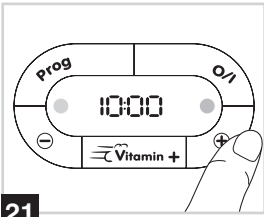
18



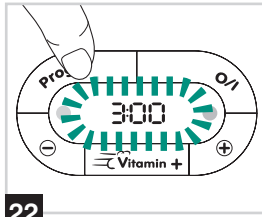
19



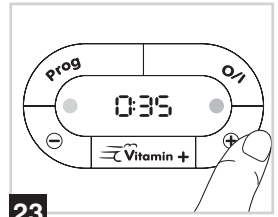
20



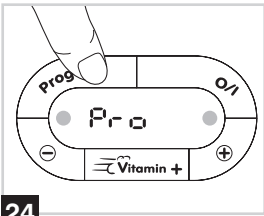
21



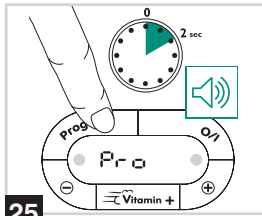
22



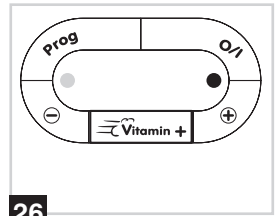
23



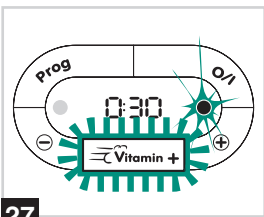
24



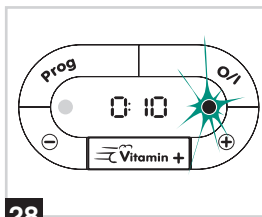
25



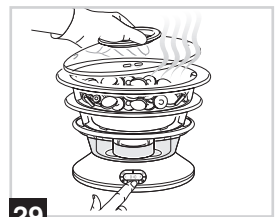
26



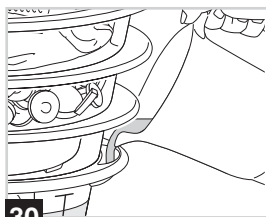
27



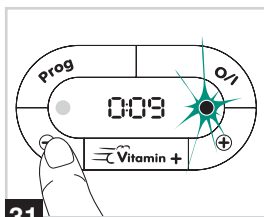
28



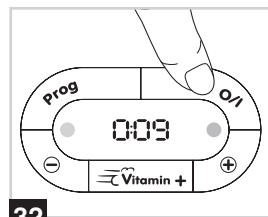
29



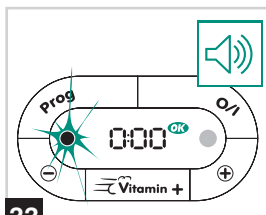
30



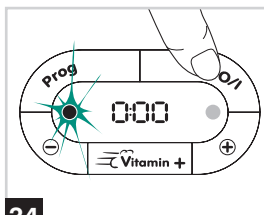
31



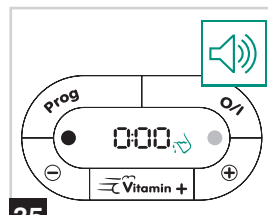
32



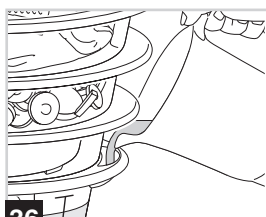
33



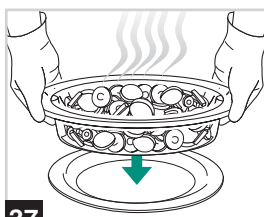
34



35



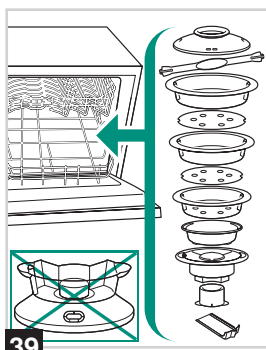
36



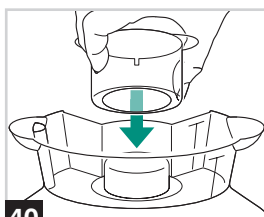
37



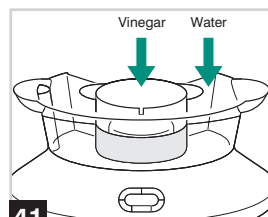
38



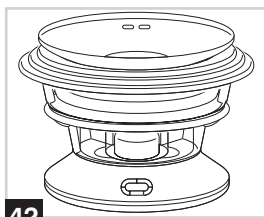
39



40



41



42

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.

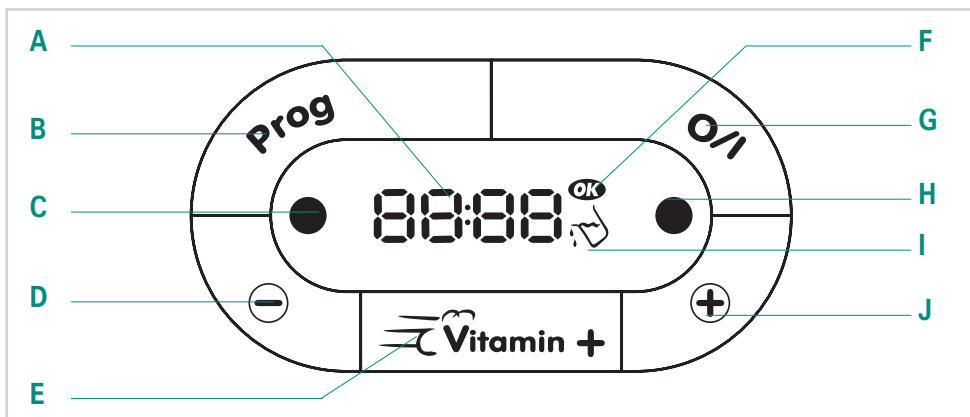
В процессе эксплуатации устройство вырабатывает пар температуры кипения.

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

- Инструкция по бытовым приборам 89/336/СЕЕ, дополненная Инструкцией 93/68/СЕЕ.
 - Инструкция по низковольтному оборудованию 72/23/СЕЕ, дополненная Инструкцией 93/68/СЕЕ.
- 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, либо при несоблюдении инструкции по эксплуатации. Гарантия на такие случаи также не распространяется.
- Не прикасайтесь к прибору в процессе парообразования, не снимайте голый рукой крышку, рисовую чашу, либо паровую корзину.

Описание

- | | |
|---|--|
| <p>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</p> | <p>12 Наружный максимальный уровень воды
 13 Нагревательный элемент
 14 Резервуар для воды (ёмкостью 1,1 л).
 15 60-минутный таймер.
 15bis Программируемая пароварка “VITAMIN+” с сенсорным управлением
 16 Сенсорная панель “VITAMIN+”: для ускоренного приготовления пищи с максимальным сохранением витаминов.
 17 Паровое отверстие
 18 Поддон для конденсата</p> |
|---|--|



Описание функций пароварки

- | | |
|--|---|
| <p>A Время/таймер (максимально 45 минут)
 B Кнопка PROG: позволяет программировать начало приготовления и показывает продолжительность приготовления
 C Индикатор (зеленого цвета), показывающий, что пароварка остается горячей
 D Кнопка “-“ : установка сенсорной панели
 E Кнопка “VITAMIN+“: для супербыстрого приготовления и сохранения витаминов в пище</p> | <p>F Экран, показывающий, что пароварка остается горячей
 G O/I кнопка: Вкл./Выкл. Пауза (максимум 2 минуты)
 H Индикатор, показывающий, что пароварка в употреблении
 I Экран добавления воды
 J Кнопка “-“: установка сенсорной панели</p> |
|--|---|

Подготовка к работе

Перед началом эксплуатации

Вымойте все съемные 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.**

Функции пароварки


Чтобы установить время

Включите прибор. В течение 30 секунд экран будет мигать попеременно “Hr” и “00:00”. Установите желаемое время с помощью кнопок +/-.

Если экран прекратил мигать или Вам нужно переустановить время, нажмите одновременно 0/I и PROG кнопки, затем установите желаемое время с помощью кнопок +/-.

Чтобы подтвердить время, нажмите кнопку “VITAMIN+” или подождите автоматического подтверждения через 30 секунд.

Отключите прибор.

 **Вы должны обязательно установить время на приборе перед тем, как его программировать.**

Заполнение резервуара для воды


Залейте воду непосредственно в резервуар для воды до максимальной отметки а также в турбокольцо - Рис. 6


Установите сокосборник на резервуар для воды (проверьте, чтобы он прочно встал на свое место) - Рис. 7


Если не удастся надлежащим образом установить сокосборник 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.**

вставьте поддон в заднюю часть корпуса прибора - Рис. 8

 **Перед использованием убедитесь, что поддон пустой.**

Установка съемных 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. 9


Чтобы снять решетку, надавите на нее снизу - Рис. 10


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. 11

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 корзины

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 - Рис. 12

Накройте паровые корзины крышкой (крышка подходит к каждой из корзин) - Рис. 13

Приготовление риса

Положите рис и налейте воду в чашу для риса (см. таблицу времени приготовления) - Рис. 14


Поместите чашу для риса в паровую корзину - Рис. 15


Приготовление яиц


Положите яйца в предназначенные для них ячейки - Рис. 16

Приготовление рыбы целиком

Поместите рыбу в верхнюю паровую корзину а овощи - в нижнюю корзину (корзины) - Рис. 17

 **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.

Разогрев пищи

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



Если вода закончилась, устройство отключится автоматически.

Немедленное приготовление

Нажмите кнопки -/+ или O/I, экран мигает (0:30).

Установите желаемое время приготовления с помощью кнопок -/+ . Чтобы подтвердить, отпустите кнопки -/+ и подождите 2 секунды: вы услышите сигнал, световой индикатор изменит свой цвет на красный.

Панель "VITAMIN+" включится автоматически. Индикатор панели загорится.

Приготовление с замедленным началом

Выберите время начала и длительность приговления

Нажмите кнопку PROG , панель будет мигать и показывать время (например, 8:00).

Нажмите кнопку + , чтобы установить время начала приготовления (например, 10:00).

Нажмите кнопку PROG, панель будет мигать и показывать время начала приготовления.

Нажмите кнопки – или + , чтобы установить длительность приговления.

Подтверждение программирования

Нажмите кнопку PROG, чтобы подтвердить время.


На экране Pro до того, как начнется приговление.

Удаление программирования

Нажимайте кнопку PROG в течение 2 секунд.

Когда Вы услышите сигнал, программирование будет удалено.

 **Убедитесь, что время было установлено правильно.**

 **Когда начнется приготовление:**
обратный отсчет времени пойдет
автоматически.

- Индикатор “пароварка в употреблении”
загорится красным.

- Панель “Vitamin+” включится
автоматически “VITAMIN+”.

Приготовление на пару

Сокращение времени приготовления с помощью функции “VITAMIN+”

Исключительно: ваш прибор снабжен
функцией “VITAMIN+”, которая
сокращает время приготовления до
50%, что позволяет сохранить большее
количество витаминов.

Вначале приготовления функция “VITA-
MIN+” включается автоматически
(зажигается соответствующий
индикатор). Это позволяет быстрее
начать приготовление, благодаря
большому отверстию для выпуска пара.
Как только оптимальная температура
будет достигнута, индикатор панели
“VITAMIN+” автоматически погаснет.
После открытия крышки (например,
чтобы добавить еще немного пищи для
приготовления) Вы можете нажать
кнопку “VITAMIN+” повторно для того,
чтобы пароварка быстро достигла
оптимальной для приготовления
температуры.

Во время приготовления

Во время приготовления проверяйте
уровень воды в пароварке с помощью
внешнего индикатора уровня воды.
При необходимости добавьте немного
воды через внешнее отверстие для
долива воды.


Изменение времени в течение приготовления


Нажмите кнопки +/-, чтобы изменить
оставшееся время приготовления на
желаемое.

Чтобы подтвердить новое время
приготовления, нажмайте кнопки и
ждите 2 секунды: вы услышите сигнал
того, что время длительность
приготовления изменилась, и пойдет
новый отсчет времени.

 **Если Вы нажали кнопку
функции “VITAMIN+”, Вы не сможете ее**

**выключить. Индикатор погаснет
автоматически.**

 **Не желательно нажимать
кнопку “Vitamin +” больше одного раза
за приготовление.**

 **Не трогайте паровые чаши или
пищу во время приготовления, так
как они очень горячие.**

Приготовление на пару

Чтобы приостановить приготовление (пауза максимум на 2 минуты)

Нажмите кнопку 0/I.

В течение 2 минут нажмите кнопку 0/I,
чтобы возобновить приготовление.

Завершение приготовления и поддержание пищи в горячем состоянии

По окончании приготовления Вы
услышите сигнал.

Индикатор того, что пароварка
поддерживает пищу в горячем
состоянии будет гореть зеленым светом.
На экране это будет тоже отображаться.
Ваша пароварка автоматически
включает режим поддержания пищи в
горячем состоянии и продолжает его
поддерживать до тех пор, пока в
пароварке не кончится вода.


Чтобы остановить пароварку во время
приготовления или режима
поддержания пищи в горячем состоянии
нажмите кнопку 0/I на панели
управления.


Если воды не достаточно


Если в пароварке кончится вода,
сигнальный звук будет сообщать об
этом в течение 2 минут, также это будет
отображено на экране.

Добавьте воды, используя отверстия по
бокам вашей пароварки.

Как только резервуар для воды будет
полон, пароварка через несколько
секунд автоматически продолжит
выполнение того режима, который был
приостановлен из-за нехватки воды.
Пароварка сохраняет в памяти
приостановленный режим и оставшееся
время до окончания приготовления.

 Если Вы хотите сохранить пищу в горячем состоянии дольше, добавьте воды.

 Во избежание ожогов используйте прихватки для того, чтобы брать руками чаши и крышку пароварки.

 Если в резервуаре кончилась вода, пароварка выключится автоматически.


Извлечение приготовленного блюда из паровых корзин

Снимите крышку за ручку. Выньте из пароварки паровую корзину. Положите паровую корзину на тарелку - Рис. 37

 Паровые корзины и крышку берите с помощью кухонных рукавиц.

По окончании приготовления

Отключите устройство от сети. Перед очисткой дайте прибору охладиться.

 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. 38
Все остальные съемные части пароварки можно мыть в посудомоечной машине - Рис. 39

 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.

 Не забывайте освобождать и мыть поддон.

Очистка от накипи


Положите турбокольцо в перевернутом положении на нагревательный элемент - Рис. 40

Залейте внутрь турбокольца светлый уксус до максимальной отметки.


Наполните водяной бачок холодной водой до того же уровня - Рис. 41

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.

 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.

Хранение паровых корзин

В целях экономии места паровые корзины можно хранить вложенными одна в другую - Рис. 42

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.

Рыба и морепродукты	Вид	Масса	Время приготовления	Рекомендации
Тонкое филе рыбы	Свежее	450 г	5-10 мин.	Не укладывайте кусочки филе рыбы один на другой.
	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				
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.
Овощи				
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	500 г	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.	
	Заморож	300 г	15-20 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.
Молодой картофель мелкий целиком	Свежий	600 г	35-40 мин.	Время приготовления зависит от размера и сорта.
Мелкие целые луковичы	Свежий	400 г	8 мин.	

Рис • крупы макаронные изделия	Количество продукта	Количество продукта	Время воды	Рекомендации приготовления
Белый длиннозерновой рис	150 г	300 мл	25-30 мин.	Промойте рис перед приготовлением. В чашу для риса залейте кипяток.
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	Вид продукта	Количе- ство	Время	Рекомендации приготовления
Яйца	Вкрутую	6	15 мин.	Хорошо смазать формочки.
	Всмятку	6	8-10 мин.	
Фрукты	Свежие		10-15 мин.	
Разогрев продуктов. продукта				
Мясо	Кусочки		10-15 мин.	
Спагетти			10-15 мин.	
Овощи			5-10 мин.	

