

SUPRA

Переходи на новый уровень!

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАРОВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

FSS-322



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности и предосторожности	3
Комплектация	3
Устройство пароварки	4
Эксплуатация пароварки	5
Чистка и уход	9
Безопасная утилизация	10
Технические характеристики	10

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за приобретение пароварки SUPRA. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство. В нём содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если пароварка перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Соблюдайте следующие инструкции по безопасно

ВНИМАНИЕ:

Убедитесь в том, что напряжение, указанное на пароварке, соответствует напряжению электросети. Используемое напряжение указано на дне пароварки.

- В процессе использования прибор вырабатывает горячий пар, который может привести к ожогам. Будьте осторожны.
- Пароварка предназначена только для приготовления и разогрева пищи в домашних условиях. Использование пароварки по иному назначению может привести к травмам и повреждению вашего имущества.
- Если пароварка не используется, всегда выключайте ее от сети.
- Розетка, к которой вы подключаете пароварку, должна быть легкодоступна, т.к. она является размыкающим устройством.
- Если пароварка неисправна, не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно, обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
- Если сетевой шнур поврежден, во избежание несчастного случая он должен быть заменен работником сервисного центра.
- Убедитесь в том, что сетевой шнур не касается острых краев и горячих поверхностей.
- Не выдергивайте вилку из розетки, держась за сетевой шнур, беритесь за вилку.
- Не устанавливайте пароварку вблизи источников тепла и у края стола.
- Запрещается погружать корпус, сетевой шнур или вилку в воду или другие жидкости.
- Не позволяйте детям использовать пароварку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи пароварки без присмотра.
- Не касайтесь горячих поверхностей пароварки.
- Использование не рекомендованных производителем дополнительных аксессуаров для пароварки может привести возникновению пожара, поражению электрическим током или к получению телесных повреждений.
- Перед включением пароварки убедитесь, что в резервуаре есть вода.

- Никогда не используйте пароварку без необходимого количества воды. Кроме того, не заливайте в резервуар воду выше максимальной отметки.
- Пароварка, а также ее компоненты не предназначены для использования в микроволновых или конвекторных печах, а так же в духовках.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься при извлечении из пароварки горячей пищи. При необходимости используйте прихватки.
- Запрещается снимать крышку во время работы прибора.
- Корпус прибора во время работы сильно нагревается, не прикасайтесь к нему, пока он не остынет, чтобы избежать ожогов.
- После приготовления пищи, когда из пароварки выделяется пар, будьте осторожны при снятии верхней крышки и перемещении чаш.
- Не разрешается использование пароварки в промышленных или коммерческих целях.

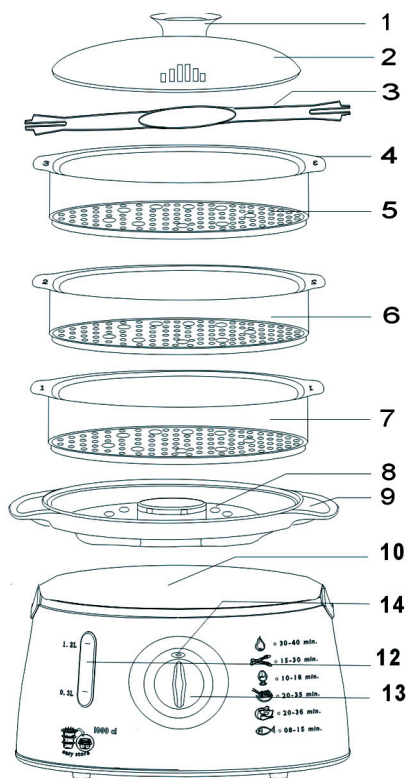
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Пароварка

Руководство по эксплуатации

Гарантийный талон

УСТРОЙСТВО ПАРОВАРКИ



1. Ручка крышки
2. Крышка с отверстиями для выпуска пара (может также использоваться как подставка для чаш)
3. Съёмная рукоятка
4. Съёмная чаша 3
5. Съёмное дно с защёлкой
6. Съёмная чаша 2
7. Съёмная чаша 1
8. Поддон для сбора жидкости
9. Отверстие для долива воды
10. Корпус пароварки
11. Нагревательный элемент
12. Индикаторное окно уровня воды
13. Регулятор времени приготовления
14. Индикатор работы (горит во время работы пароварки)

На корпусе пароварки для вашего удобства указано время приготовления различных продуктов:

- фрукты – 13-20 мин;
- овощи – 15-30 мин;
- яйца – 10-18 мин;
- рис – 20-35 мин;
- курица – 15-25 мин;
- рыба – 8-15 мин.
-

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПАРОВАРКИ

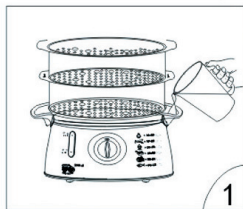
ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Достаньте пароварку из коробки, убедитесь, что все ее части находятся в хорошем состоянии.

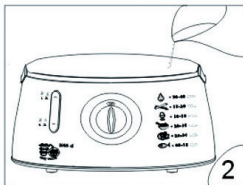
Промойте теплой водой с мягким моющим средством все съемные части пароварки, затем ополосните и дайте им высохнуть. Внутреннюю поверхность емкости для воды протрите мягкой тканью.

СБОРКА ПАРОВАРКИ

Поставьте корпус пароварки на ровную и устойчивую поверхность.



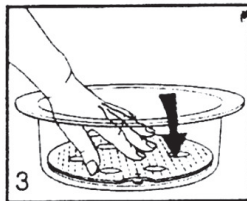
Наполните резервуар для воды чистой водой в достаточном количестве. Запрещается добавлять приправы и другие добавки в воду, запрещается наполнять резервуар водой, уксусом и другими жидкостями. Убедитесь в том, что уровень воды не выше максимального уровня и не ниже минимального, соответствующие обозначения имеются внутри резервуара для воды. Установите на основание пароварки поддон и убедитесь, что он устойчив, сверху установите одну, две или три чаши и накройте крышкой.



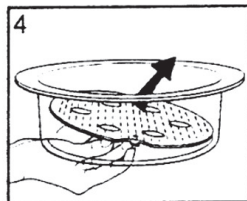
Если требуется длительное время приготовления, необходимо добавить воды, чтобы обеспечить дальнейшее парообразование. Вы можете долить воду в специальное отверстие для долива воды. Во время долива воды необходимо отключить пароварку от электросети. После того как вода будет долита, включите пароварку в сеть и снова установите необходимое время приготовления.

УСТАНОВКА И СНЯТИЕ ДНА ЧАШИ

Вы можете снять съемное дно для приготовления на пару крупных продуктов (например, курицы или утки). Если вы устанавливаете съемное дно, убедитесь, что оно надежно зафиксировано, особенно это касается чаши 2 и 3.



Чтобы установить дно, поставьте каркас чаши на устойчивую поверхность. Установите в него дно правильной стороной (защелка должна находиться снизу) и нажмите, чтобы его зафиксировать.



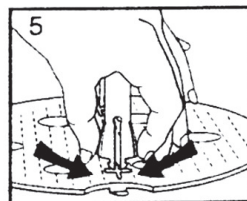
Чтобы снять дно чаши, просто нажмите на защелку, а затем подтолкните дно вверх.

ВНИМАНИЕ:

На нижнюю чашу (устанавливаемую на поддон для сбора жидкости) обязательно должно быть установлено дно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОЯТКИ

Рукоятка позволяет доставать дно из чаши так, чтобы приготовленные продукты не повреждались (например, рыба).



Возьмитесь за ручку так, чтобы зажимы были внизу. Сожмите зажим на одной стороне и вставьте в крестообразное отверстие на дне, после этого отпустите зажим. Убедитесь, что ручка закреплена. То же самое сделайте для другой стороны.

Чтобы снять ручку, выполните описанные шаги в обратной последовательности.

ВНИМАНИЕ:

Ручка подходит для любого дна, однако устанавливать ее следует только в верхней чаше.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

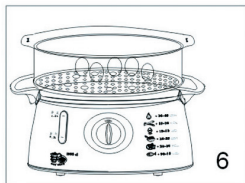
Поместите пароварку на ровную устойчивую поверхность. Сверху установите поддон для сбора жидкости.

Положите продукты в чаши. Не кладите слишком много продуктов сразу, чтобы не перекрыть все отверстия в чашах. Пар должен свободно циркулировать и выходить из пароварки. Накройте верхнюю чашу крышкой.

Возможно одновременное приготовление различных блюд при помощи двух или трех чаш. Убедитесь, что ароматы готовящейся пищи подходят друг к другу, так как выделяющиеся при приготовлении сок и жир могут испортить блюда.

Продукты, которые требуют более длительного времени приготовления, а также крупные продукты следует класть в нижнюю чашу. Тогда, когда продукты в верхней чаше, требующие меньшее время приготовления, приготовятся, вы можете открыть крышку, снять верхнюю чашу, закрыть крышкой нижнюю чашу и продолжить приготовление.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ НА ПАРУ

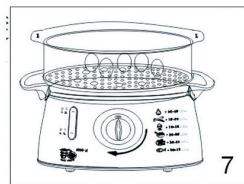


Если вы готовите менее 6 яиц за один раз, то можете поместить их в специальные выемки для яиц в поддоне для сбора жидкости. Тогда вам не потре-

буется устанавливать сверху чашу. Если же вы готовите 6 и более яиц, установите на поддон для сбора жидкости чашу, а в нее положите яйца. Сверху накройте крышкой.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Налейте воду в резервуар для воды, положите продукты в пароварку, затем подключите пароварку к электрической розетке.



Установите время приготовления соответствующим регулятором. Если вы устанавливаете время менее 10 минут, пароварка все равно будет работать более 10 минут. Не устанавливайте время, пока пароварка не подключена к электросети, т.к. время начинает отсчитываться независимо от того, включено питание прибора или нет.

Пароварка начнет работу, при этом загорится индикатор.

По окончании приготовления пароварка подаст звуковой сигнал и индикатор погаснет.

Во время приготовления обязательно следите за уровнем воды. Полного резервуара воды хватает на час работы пароварки. Если уровень воды опустится до минимальной отметки, сразу же долийте еще воды через специальное отверстие для долива воды. Перед доливом воды отключите питание пароварки.

По окончании приготовления отключите питание пароварки и дайте ей остыть. Осторожно поднимите крышку, будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром. Чтобы продукты не перепарились, вы можете снять чашу и поставить ее на тарелку. Если вы использовали ручку, будьте осторожны, когда будете отсоединять ее или дно чаши.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ниже указано рекомендуемое время приготовления различных категорий продуктов при условии, что они готовятся в нижней чаше (чаше 3).

ОВОЩИ

Овощ	Свойства	Вес, г	Время, мин	Примечания
Спаржа	Свежая	400	13-15	Разрежьте пополам
	Замороженная		16-18	
Сладкая кукуруза	Свежая	230	30-35	Во время приготовления необходимо помешивать и переворачивать.
Зеленая фасоль	Свежая	600	38-40	
	Замороженная		25-28	
Брокколи	Свежая	400	16-18	
	Замороженная		15-18	
Цветная капуста	Свежая	400	16-18	
	Замороженная		15-18	
Белокочанная капуста	Свежая, нарезанная	400	35-40	
Грибы	Свежие	200	12-15	
Горошек	Замороженный	400	15-18	
Картофель	Замороженный, мелко порезанный	400	20-22	
	Замороженный		18-20	
Шпинат	Свежий	250	8-10	
	Замороженный	400	18-20	

ПРИМЕЧАНИЯ:

Зеленые овощи следует готовить в течение короткого времени, в противном случае их цвет изменится.

При необходимости посолите овощи.

Мороженые овощи перед приготовлением в пароварке необходимо разморозить.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РИС

Продукт	Свойства	Вес, г	Вода	Время, мин	Примечания
Рис	Белый	200	600 мл	30	
	Коричневый	400	300 мл	35	
Рисовый пуддинг	Рис	100	1 г	75	Необходимо доливать воду и заново устанавливать время.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Продукт	Свойства	Кол-во	Время, мин	Примечания
Рыба, рыбное филе	Свежие Замороженные	250 г	6-8 10-12	
Рыбное филе, нарезанное на кусочки 2 см толщиной	Сельдь Морской лещ, морской угорь	250 г 400 г	10-12 12-15	
Моллюски	Свежие	400 г		Кладите в один слой, когда они будут готовы, то их раковины раскроются.
Лобстеры	Свежие	2 шт.	20-22	Требуется тщательное приготовление.
Устрицы	Свежие	6 шт.	8-10	Готовы, когда их раковины раскроются.
Гребешки	Свежие	400 г	8-10	В процессе приготовления необходимо переворачивать.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Цвет готовой рыбы должен быть близок к прозрачному, мясо должно легко отделяться от костей.

Нет необходимости размораживать замороженную рыбу, но при приготовлении замороженной рыбы следует увеличить время приготовления.

Добавьте специи, чтобы продукты получились более ароматными.

МЯСО И ПТИЦА

Продукт	Свойства	Кол-во	Время, мин	Примечания
Курица	Свежая	4 кусочка	12-15	Перед приготовлением снимите кожу.
Баранина	Отбивные Филе	4 шт. 400 г	10-15	В результате приготовления жир стечет.
Свинина	Филе Ребра (толстые)	400 г 4 шт.	10-15 10-20	В результате приготовления жир стечет.
Сосиски/Сардельки		400 г	15-25	Проткните ножом для более легкого приготовления
Говядина	Отбивные, филе, стейки	250 г	8-20	В результате приготовления жир стечет.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Одно из достоинств приготовления на пару – это то, что жир стекает и продукты получают диетическими.

Перед приготовлением мяса или птицы замаринуйте их в соевом соусе или других приправах.

Добавьте специи, чтобы продукты получились более ароматными.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- При приготовлении крупных продуктов в середине приготовления рекомендуется открыть крышку и перевернуть продукты, после чего нужно снова закрыть крышку.
- В начале работы с пароваркой устанавливайте время, рекомендованное в настоящем руководстве. Имейте в виду, что необходимое время приготовления зависит размера продуктов, объема, свежести и личных предпочтений. Со временем вы сможете самостоятельно корректировать время приготовления в зависимости от тех результатов, которые хотите получить.
- Нарезайте продукты на кусочки одинакового размера, чтобы добиться равномерного приготовления.
- Чтобы сократить время приготовления, вы можете добавить в резервуар немного горячей воды. Но имейте в виду, что время приготовления должно соответствовать необходимому времени для приготовления данных продуктов.
- Жидкость, которая скапливается в поддоне, можно использовать для приготовления супов или соусов.

ЧИСТКА И УХОД

Пароварку следует регулярно чистить.

- Отсоедините вилку прибора от розетки. Перед чисткой дайте прибору остыть.
- Вылейте жидкость из поддона для сбора жидкости и воду из резервуара для воды.
- Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды салфеткой. Дайте резервуару полностью высохнуть.
- Протрите внешнюю поверхность основания пароварки чистой влажной тканью, затем дайте основанию высохнуть.
- Вымойте крышку, поддон для сбора жидкости, чаши с применением мягких моющих средств. Допустимо мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте абразивные моющие средства, органические растворители и агрессивные химикаты, содержащие растворитель или ацетон.
- Храните устройство в сухом прохладном месте. Вы можете сложить чаши пароварки друг в друга для экономии места. Для этого положите чашу 2 в чашу 1, а чашу 3 в чашу 2. Сверху накройте крышкой.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ

Регулярно очищайте от накипи нагревательный элемент. Количество накипи зависит от жесткости используемой воды. Для того чтобы продлить срок службы пароварки и увеличить эффективность ее работы, необходимо регулярно проводить очистку от накипи.

- После 7-10 приготовлений наполните резервуар для воды водой до максимальной отметки, добавьте немного белого уксуса. Подключите пароварку к электросети. Нет необходимости устанавливать сверху поддон и чаши.
- Установите время 20-25 минут. Пароварка начнет работу.
- Когда уксус закипит, отключите питание прибора.
- Когда очистка завершится, раздастся звуковой сигнал и прибор выключится. Отсоедините вилку шнура питания от розетки и дайте пароварке остыть. Затем слейте воду с уксусом.
- Промойте съемные части пароварки проточной водой. Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды чистой влажной тканью. Дайте всем деталям высохнуть.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается использовать какие-либо другие химические средства или специальные средства от накипи.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220В, ~ 50 Гц

Потребляемая мощность: 700 Вт

Объем резервуара для воды: 1 л

Парообразование: 8,4 л

Время непрерывной работы: 1 ч

Вес: 2,3 кг

Габаритные размеры: 312x240x420 мм

Благодарим Вас за выбор техники **SUPRA**.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.

Производитель: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

16/Ф., Винсом Хаус, 73 Виндхэм Стрит, Централ, Гонг Конг (НК), Китай.

Сделано в Китае.

Товар сертифицирован в соответствии с законом

“О защите прав потребителей”

Срок службы изделия: 3 года

Гарантийный срок: 1 год



Список сервисных центров прилагается (см. вкладыш)

Компания производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и телефонов существующих. Адрес ближайшего СЦ вы можете узнать по телефону горячей линии **8-800-100-333-1** или на сайте www.supra.ru, а так же отправив запрос на supra@supra.ru