

VIGOR®



ПАРОВАРКА
«VITAMIN»
HX-3655

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

VIGOR®

Инструкция по эксплуатации

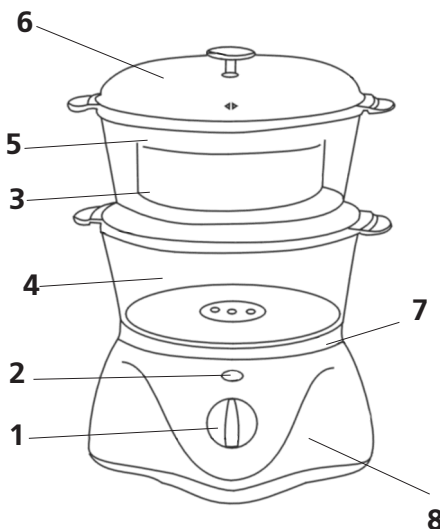
УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы благодарим Вас за выбор. Вы стали обладателем продукции торговой марки Vigor, которая отличается прогрессивным дизайном и высоким качеством исполнения. Мы надеемся, что наша продукция станет Вашим спутником на долгие годы.

Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием и сохраните для обращения к ней впоследствии.

Составные части

1. Таймер на 60 минут
2. Световой индикатор
3. Чаша для круп, яиц
4. Нижняя паровая корзина
5. Верхняя паровая корзина
6. Крышка
7. Резервуар для воды
8. Корпус



Меры предосторожности

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на приборе и в данной инструкции, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Рекомендуется использовать прибор только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.

ВНИМАНИЕ!

ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОПАСНОСТИ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ ИЛИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ ИЗДЕЛИЕ ВОЗДЕЙСТВИЮ ДОЖДА ИЛИ ВЛАГИ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВСКРЫВАТЬ КОРПУС. ОБРАЩАЙТЕСЬ ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕМ ТОЛЬКО В АВТОРИЗИРОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Инструкция по эксплуатации

- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания и вилкой, после падения или с другими повреждениями. Для проверки и ремонта обращайтесь в специализированный сервисный центр.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором
- Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Перед тем как подключать пароварку к электросети, заполните водой резервуар для воды.
- Не допускается использование паровых корзин в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.
- Перемещайте пароварку с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.
- Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь обратно в емкость.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Удалите с прибора весь упаковочный материал.
- Перед первоначальным включением тщательно вымойте все емкости и съемные части теплой водой с мылом, хорошо промойте и насухо вытрите.
- Протрите резервуар для воды изнутри влажной тканью.



Инструкция по эксплуатации

РАБОТА

- Установите пароварку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Наливайте в резервуар только чистую воду; не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок. В резервуаре имеются метки максимального (HI) и минимального (LO) наполнения: уровень воды должен быть между ними.
- Установите поддон для сбора конденсата и паровые корзины на базу.

ВНИМАНИЕ: Не допускайте, чтобы вода в резервуаре опускалась ниже минимального уровня.

- Всегда кладите продукты, которые дольше готовятся, в нижнюю паровую корзину.

ЧАША ДЛЯ КРУП И ЯИЦ

- В чашу для риса загрузите рис или другие продукты, добавьте воду, соус или др. Закройте крышку. Подключите пароварку к электросети. Задайте на таймере время приготовления блюда. По его истечении прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет, и пароварка автоматически выключится. Отключите прибор от электросети и аккуратно снимите паровые емкости.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДВУХ ПАРОВЫХ КОРЗИНАХ

- Установите на базу питания поддон для сбора конденсата и нижнюю паровую корзину. Поставьте на нее верхнюю корзину.
- Используя две паровые корзины, можно одновременно готовить различные блюда, однако, следует иметь в виду, что приготавливаемые продукты должны быть совместимы и сочетаться по запаху, поскольку соки и жир из них будут смешиваться и могут испортить вкусовые качества блюд.
- Снимая нагретые корзины, будьте осторожны - не обожгитесь горячим паром. Используйте кухонные рукавицы или прихватки.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Таймер позволяет установить максимальное время непрерывной работы

Инструкция по эксплуатации

пароварки 60 минут.

- Задайте на таймере необходимое время приготовления (рекомендованное или по Вашему опыту). Загорится световой индикатор.
- По истечении заданного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет, и пароварка автоматически выключится.

РАЗОГРЕВ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТОВ

- Разогревать хлеб и полуфабрикаты можно в любой из корзин.
- Разогревая хлеб, ничем его не накрывайте.
- Время разогрева полуфабрикатов зависит от температуры их замораживания и хранения.
- При разогреве полуфабрикатов в чаше для риса равномерно разложите их и накройте чашу алюминиевой фольгой.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА

- В зависимости от сорта риса, его следует готовить по различным режимам.
- В чашу для приготовления риса положите рис и добавьте воды в резервуар согласно рекомендациям. Закройте крышку и включите пароварку.
- Чтобы рис получился более мягким, налейте воды на 1-2 столовые ложки больше, а более твердым - на столько же меньше, чем рекомендуется в таблице.
- Спустя некоторое время после начала приготовления (свое для каждого сорта риса), проверьте густоту и степень готовности риса, одновременно помешивая его.

К готовому рису можно добавлять различные приправы для изменения его вкуса.

Вид риса	Количество		Время приго- товления, (мин.)
	Рис	Вода	
Коричневый			
Обычный	½ чашки	1 чашка	42-45
Пропаренный	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
Смесь длинного и канадского риса			
Обычный	170 г	1 ½ чашки	56-58
Быстрого приготовления	190 г	1 ¾ чашки	18-20
Быстрого приготовления	1 чашка	1 ½ чашки	12-15
Белый			
Обычный	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
Длинный	1 чашка	1 2/3 чашки	50-55



Для заметок

ОВОЩИ

- Тщательно вымойте овощи. Удалите ненужные части, и, при необходимости, снимите кожицу.
- Продолжительность приготовления зависит от количества, свежести и предварительной обработки продуктов. При необходимости время приготовления можно изменять.
- Не рекомендуется предварительно размораживать замороженные овощи.
- При приготовлении овощей в чаше для риса, их необходимо накрывать фольгой, чтобы предотвратить попадание излишней влаги.
- Спустя 10-12 минут после начала приготовления замороженные продукты необходимо перемешать.

Свежие овощи	Вес, г / шт.	Примерное время приготовления, (мин)
Целые артишоки	4 (среднего размера)	30-32
Спаржа	450	12-14
Бобовые:		
Зеленые/восковой зрелости	225	12-14
Целые или дробленые	450	20-22
Свекла (нарезанная)	450	25-28
Брокколи	450	20-22
Брюссельская капуста	450	24-26
Белокочанная капуста (нарезанная)	450	16-18
Сельдерей (тонко нарезанный)	225	14-16
Морковь (тонко нарезанная)	450	18-20
Цветная капуста	450	20-22
Кукуруза	3-5 початков	14-16
Баклажаны	450	16-18
Грибы (целые)	450	10-12
Лук репчатый (тонко нарезанный)	225	12-14
Пастернак	225	8-10
Зеленый горошек (в стручках)	450	12-13
Перец (целый, без семян)	До 4-х штук среднего размера	12-13
Картофель (целый, розовый)	До 450 (примерно, 6 маленьких клубней)	30-32
Брюква	1, среднего размера	28-30
Шпинат	225	14-16
Кабачки		
Желтые или Цуккини (нарезанные)	50	12-14
Белый желудь или серый орех	450	22-24
Репа (нарезанная ломтиками)	450	20-22
Замороженные овощи	300	28-50

Для заметок

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Время приготовления свежих или замороженных и полностью размороженных морепродуктов и рыбы указано в таблице. Рыбу и морепродукты следует предварительно почистить и подготовить.

- Для приготовления большинства видов рыбы и морепродуктов требуется немного времени. Рекомендуется готовить их небольшими порциями.
- Во время приготовления раковины моллюсков, устриц и мидий раскрываются в различное время, поэтому периодически проверяйте их.
- Филе рыбы можно готовить в чаше для риса как с добавлением масла, маргарина, лимона и различных соусов, так и без них.
- Корректируйте время приготовления в соответствии с требованиями рецепта и в зависимости от предварительной обработки продуктов.

Продукт	Вес, г /кол-во	Примерное время приготовления(мин.)
Моллюски в раковинах		
С жесткими раковинами	450	10-12
Крабы		
Королевские крабы, ножки/клешни	225	20-22
С мягкими раковинами	8-12 штук	8-10
Лобстеры		
Шейки	2-4 штуки	16-18
Отдельные части	450-563	18-20
Целые, живые	450-563	18-20
Мидии (свежие, в раковинах)	450	14-16
Устрицы (свежие, в раковинах)	1350	18-20
Морские гребешки		
Речные (очищенные)	450	14-16
Морские (очищенные)	450	18-20
Креветки (в панцирях)		
Средние	450	10-12
Большие	450	16-18
Рыба		
Целая	225-340	10-12
Разделанная	225-340	10-12
Филе	450	10-12
Нарезанная кусочками	450 (~2,5 см толщиной)	16-18



Инструкция по эксплуатации

МЯСО

Продукт	Вес, г / кол-во	Примерное время приготовления (мин.)
Говядина		
Лопатка	450	28-30
Рубленые бифштексы	450	16-18
Тефтели	450	22-24
Куры	450	
Разделанные	2-4 кусочка	24-26
Баранина		
Нарезанная кусочками	450	26-28
Свинина		
Нарезанная кусочками	450	26-28
Сосиски	450	14-18
Готовые колбасы	450	14-16

ЯЙЦА

Продукт	Вес (г)/кол-во	Примерное время приготовления(минуты)
В скорлупе		
Для варки всмятку	1-12 штук	15-18
Для варки вкрутую	1-12 штук	19-22
"Яйца в чашке"		
Приготовьте смесь из яиц и молока. Добавьте при необходимости соль, перец, масло или маргарин.		
Для приготовления всмятку	1-4	10-12
Для приготовления вкрутую	1-4	12-14
Яйцо-пашот (яйцо, сваренное без скорлупы в кипятке)		
1: Налейте 2 чашки воды в чашу для приготовления риса и включите пароварку.		7-8
2: Разбейте яйцо в небольшую чашу. Постепенно влейте его в горячую воду в чаше для приготовления риса и ждите конца приготовления.		7-8
Омлет		
Разбейте в чашу для риса 6 яиц и добавьте 2 столовые ложки молока, соль и перец по вкусу. Через 10-12 минут перемешайте яйца.		20-22

ОЧИСТКА И УХОД

- Отключите пароварку от электросети и дайте ей полностью остыть.
- Вылейте жидкость из поддона для сбора конденсата и резервуара для

Инструкция по эксплуатации

воды.

- Вымойте крышку, поддон и все емкости теплой водой с мылом (можно на верхней полке посудомоечной машины), тщательно ополосните и высушите.
- Вымойте резервуар теплой водой с мылом, тщательно ополосните и насухо вытрите.
- Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.
- Через некоторое время на нагревательном элементе может образоваться накипь, вследствие чего пароварка будет отключаться раньше, чем продукты успеют приготовиться.
- Через 7-10 приготовлений с помощью пароварки (в зависимости от жесткости воды) добавьте в резервуар специальное средство для удаления накипи (точно выполняйте инструкции на упаковке) и наполните его водой до максимального уровня.
- При очистке нагревательного элемента от накипи не устанавливайте на резервуар емкости для продуктов и не накрывайте его крышкой.
- Подключите пароварку к электросети. Установите таймер примерно на 20 минут. После выключения пароварки (по таймеру) отключите ее от электросети. Перед сливом воды дайте нагревательному элементу полностью остыть. Несколько раз промойте нагревательный элемент и резервуар холодной водой и насухо протрите.

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните требования раздела

ОЧИСТКА И УХОД.

- Храните прибор в сухом прохладном месте.

УТИЛИЗАЦИЯ

При утилизации пришедшего в негодность прибора примите все меры, чтобы не нанести вреда окружающей среде. В частности, не рекомендуется сжигать упаковку и части прибора, поскольку красители, используемые



Инструкция по эксплуатации

при изготовлении прибора и упаковки, при сжигании выделяют в атмосферу вредные вещества, которые могут нанести вред экологии и здоровью человека и животных.

Напряжение	220-240В, 50Гц
Мощность	800Вт
Емкость	5 Л (общий объем 2 чаши)
Срок службы	2 года
Дата изготовления	25.02.2010г

Фирма-производитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации прибора в рамках личных нужд и соблюдении правил пользования, приведенных в данной инструкции по эксплуатации, срок службы прибора может значительно превысить указанный в настоящей инструкции.

Фирма-производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию и комплектацию изменения, не ухудшающие эксплуатационные качества товара.

VIGOR®

Для заметок



ВИГОР ХАНГЕРИ КФТ
1125, БУДАПЕШТ, ВАРОСКУТИ 18 Б, ВЕНГРИЯ
www.vigorgoods.com