

Vitek

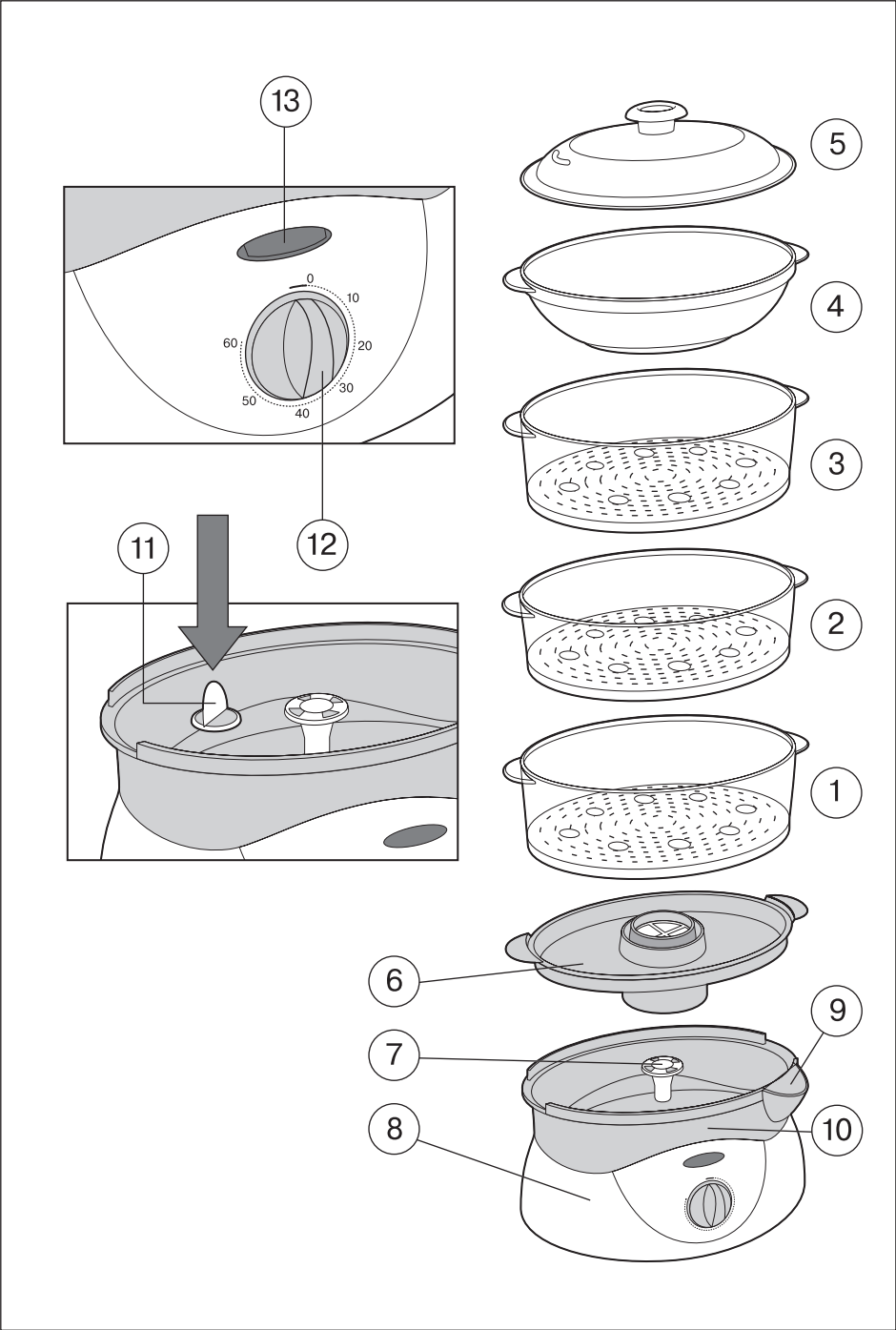
Magic Steam

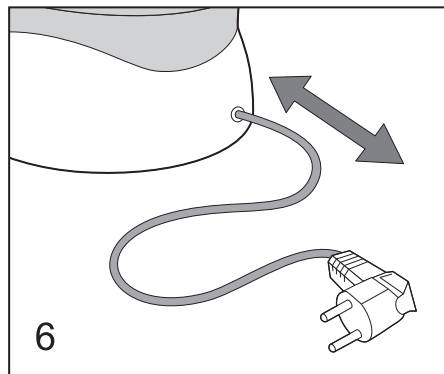
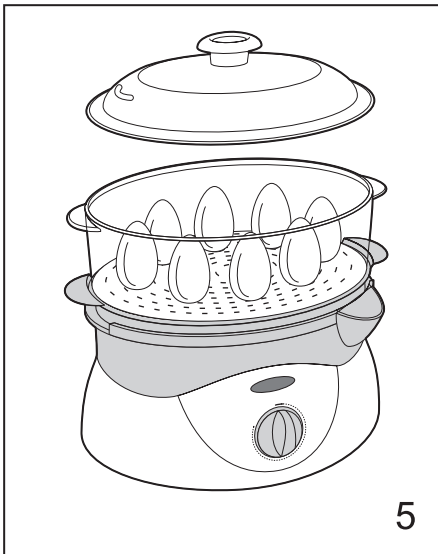
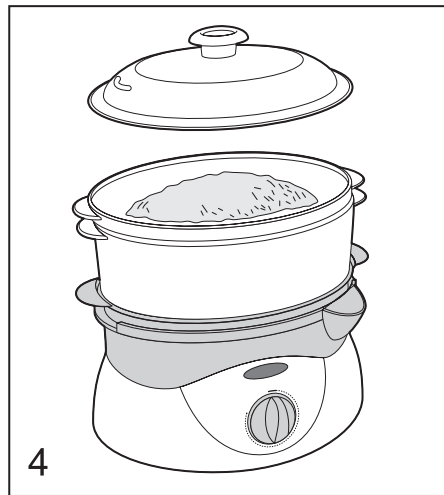
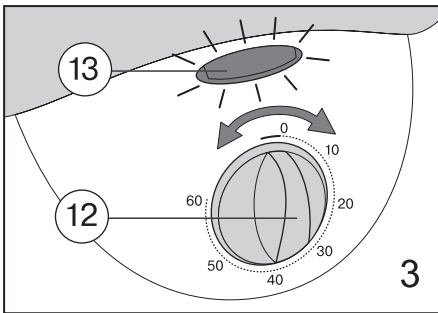
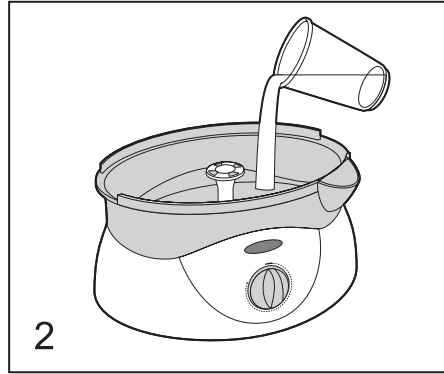
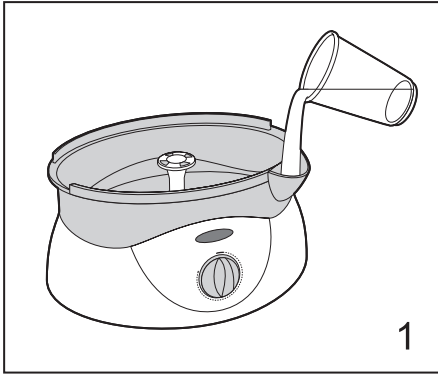
VT-1551 B



MANUAL INSTRUCTION

GB	MANUAL INSTRUCTION	4
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	8
RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	14
FR	NOTICE D'UTILISATION	18
IT	ISTRUZIONI D' USO	23
E	INSTRUCCIONES DE USO	28
BG	ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	33
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	38
SCG	UPUSTVO ZA UPOTREBU	43
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	47
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ	52
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	56
BEL	ІНСТРУКЦЫЯ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ	61
AR	تعليمات الاستخدام	66





ENGLISH

ELECTRIC STEAM COOKER

Steamed products better keep fragrance and nutritional benefits. Electric steamer Vitek allows you taking a further step to a healthy food.

DESCRIPTION

1. Lower steam cup 1
2. Medium steam cup 2
3. Upper steam cup 3
4. Rice/soup cooking bowl
5. Cover with steam holes
6. Drain tray to collect condensate
7. Steam sprayer
8. Steamer casing
9. Filler opening
10. Water bowl
11. Mesh filter
12. Timer
13. Work indicator

SAFETY RULES

Before using the steamer for the first time, carefully read the operating instructions.

- Keep this manual for future reference.
- Before connecting the device to the AC power outlet, make sure that its operating voltage corresponds to the local power supply.
- Do not use the device outside the house.
- Place the device on a flat stable surface.
- Do not use the device near walls or hinged cupboards: the outgoing hot steam can damage their surface.
- Use only the accessories supplied with the device.
- Before the first use, thoroughly wash all parts that will be contacting food products.
- Before turning on, fill the water bowl with water, otherwise the device can be damaged.
- Be careful when operating the device: any liquid or condensate is very hot.
- Take care not to be burnt with outgoing steam, especially when removing the cover.
- Use special attachments or gloves to remove the cover or steam cups.
- Do not move the steamer with hot products inside.
- Do not allow children and disabled people to use the device unattended.
- Never use the steamer bowls in microwave ovens, on electric or gas stoves.
- Do not leave the device turned on without supervision.
- Disconnect the device from the power outlet when not in use, when fitting or removing the steam cups, and also before cleaning.
- Make sure that the power cord does not hang in places where children can seize it.
- Keep the appliance away from the reach of children.
- Never immerse the device, power cord or power plug into water - you can get electric shock.
- Never use the device with damaged power cord or power plug. Apply to the authorized service center for repair.
- The device is designed only for domestic use.

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the device and remove the packing material.
- Wash the steam cups (1, 2, 3), rice/soup bowl (4), the cover (5) and drain tray (6), using a soft detergent.
- Carefully rinse and dry.
- Wipe the internal surface of water bowl (10) with a wet cloth

OPERATION

- Put the steam cooker on a flat stable surface.
- Fit the steam sprayer (7) on its place.
- Place the mesh filter (11) into the pocket in the water bowl (10).
- Fill the water bowl (10) with cold water up the "MAX" level.
- Filling the water bowl can be done in two ways: using the filler opening (9) (Pic. 1) or by pouring water directly into the water bowl (Pic. 2).
- If during the cooking you find that the amount of water is less than the required minimum, you can add water through the filler opening (9), without removing the steam cups (Pic. 1).
Use the filtered water, it is characterized by reduced hardness and will be leaving less scale on the heating coil. Do not pour water above the "MAX" level.

Warning:

- Do not add salt, pepper, spices, herbs, wine, sauce into the water bowl. This can cause damage of the device.
- Change water before each use of the device.
- Put the drain tray (6) on the water bowl (10) and make sure it is placed correctly.
- Put one or more steam cup (1-2-3) on the drain tray (6).
- Close the upper steam cup with cover (5).
- Insert the power cord plug into the wall socket. The power cord length can be adjusted (Pic. 6).
- Turn the timer knob (12) clockwise and set to the desired cooking time, the indicator (13) will light up (Pic.3).

- When the preset time is finished, the steamer will automatically turn off, the sound signal will be heard and indicator (13) will go down.

ATTENTION:

- Do not touch the device's cover and steam cups when cooking - they are very hot.
- To avoid skin burns, use the kitchen gloves to remove the cover and steam cups. Slowly raise the cover to let off steam; keep the cover over the steam cup to drain water.
- Do not touch the steam cups if you want to check the products for readiness, use a kitchen utensil with a long handle.
- Remember that water inside the water bowl may still be hot, when the rest of the steamer components have already cooled down.
- Do not use the steamer without tray, steam cups and cover.

ADVICES ON COOKING:

- Cook meat, fish and seafood till they are fully ready.
- Always use defrosted products, exception can be done for vegetables, fish and seafood.
- When using several steam cups simultaneously, put meat, poultry or fish into the lower cup, to prevent their juice from getting into other cups.
- Add fresh or dry herbs to the drain tray (6) to season the products. Choose the herbs to your liking: thyme, kinza, sweet basil, fennel, curry and estragon, garlic, caraway, horseradish - this is only a small list of known spices. You can combine spices to lase the products with a new elaborate taste. When using fresh herbs, you certainly need to cut them and their amount should be increased 2-3 times compared to the dry herbs.

COOKING EGGS (Pic. 5)

- Fill water into the water bowl (10).
- Install the drain tray (6).
- Put the steam cup (1,2 or 3) on the tray (6).
- Put eggs in the cavities on the steam cup bottom (1,2 or 3) and close the cup with cover (5).
- Turn on the steam cooker, setting the timer knob (12) to the desired cooking time.

COOKING RICE (Pic. 4)

- Fill water into the water bowl (10).
- Install the drain tray (6).
- Put a steam cup (1,2 or 3) on the tray (6).
- Put the rice/soup cooking bowl (4) on the steam cup.
- Add 1 cup of rice into to the rice bowl (4) and pour 1? glass of water. Maximum amount of rice shall not exceed 250 g.
- Close the rice bowl (4) with the cover (5).
- Turn on the steam cooker, setting the timer knob (12) to the desired cooking time.

ADDING WATER WHEN COOKING

For the products requiring long cooking:

- Periodically check for the water level when cooking.
- If necessary, add water through the filler opening (9), not removing the steam cups.

USEFUL TIPS AND RECOMMENDATIONS

- Food cooking time indicated in Tables is given only for reference purpose, it may differ due to the piece sizes, product amounts and personal taste. As you get to know your steamer better, you can adjust the cooking time as needed.
- One layer of products is cooked quicker than several layers, therefore the cooking time should be increased according to the product amount.
- In order to achieve the best result, cut the product into pieces of equal size; place the thicker pieces closer to the steam cup edges.
- Do not fill the steam cup completely - leave some space for steam.
- When cooking a large amount of products, mix them periodically. Be very careful when doing this, use kitchen gloves to protect hands from steam and kitchen spoon with a long handle.
- Do not add salt and spices directly into products when cooking.
- Liquid accumulating on the tray (6) is excellently suitable for cooking soups or can be used as a broth. But be careful - it is very hot.
- Use only completely defrosted products.

When using all three steam cups simultaneously:

- Always put the largest pieces of products into the lower cup.
- Condensate forming on the upper steam cup will drain to the lower cup, that's why consider the taste compatibility of the products to be cooked.
- When cooking meat, chicken and vegetables, always put meat in the lower cup to prevent meat juice from getting onto other products.
- Cooking time of products in the upper cup is usually 5 minutes longer.
- When cooking products with different cooking time, put the longer cooking products into the lower cup. When the products in upper cup are ready, you can remove it, close the lower cup with the cover and continue cooking products in this cup.

CLEANING THE STEAM COOKER

- Before cleaning, turn off the steamer, disconnect it from the power supply and wait until it cools down completely.
- Never immerse power cord, power plug and the steamer itself into water.
- Do not use abrasive cleaning agents when cleaning the steam cups, drain tray, upper cover and the steamer casing.

ENGLISH

- We recommend to wash the steam cups, rice cooking bowl, drain tray and cover in warm water with dishwashing agents. Dishwasher may be used if "soft" dishwashing mode is selected.
- Remove and wash the mesh filter (11).
- Wipe the steamer casing with a wet cloth.
- Wash the steam cups on a regular basis.

REMOVING SCALE

After 2-3 months of using, scale may be formed on the device heating element. This is natural and depends on the hardness of water being used. For normal operation of the steam cooker, the scale must be removed regularly.

- Fill the water bowl with food vinegar up to the "MAX" level.
- **IMPORTANT INFORMATION:** Do not use chemical scale removers to clean away the scale.
- Set the tray (6), a steam cup (1, 2 or 3), close it with cover (5) and turn on the steamer for 20-25 minutes.
- **ATTENTION!** If vinegar pours out over the water bowl edges, turn off the steamer and carefully pour out some vinegar.
- When the timer has stopped, turn off the steamer, wait until it cools down completely before removing the vinegar.
- Rinse the water bowl with cold water, fill water again, set the tray (6), a steam cup (1, 2, or 3), close it with the cover (5), turn on the steamer and set the timer to 5 minutes.
- Turn off the steamer, wait until it cools down completely, pour out water, dry the tray, steam cup, and the cover and put the device to its storage place until the next use.

FOOD COOKING TIME AND RECIPES

- Cooking time depends on the size of products, free space in the cup, product freshness and personal taste.
- The cooking time is indicated for the lower cup, products in the upper cup are cooked approximately 5 minutes longer.
- Depending on smaller or large volume of products, increase or decrease the products cooking time accordingly.

VEGETABLES

- Cut off the thick stalks of broccoli cabbage or thick flower-stalks of cauliflower.
- Cook green leaf vegetables for maximally short time - they lose color quickly.
- Add salt and spices after preparation.
- Frozen vegetables are not required to be defrosted before cooking in the steam cooker.

Vegetables	Type	Weight/ pcs.	Herbs	Cooking time (minutes)	Recommendations
Artichokes	Fresh	3 medium	garlic estragon fennel	45-50	Cut stalks
Asparagus	Fresh Frozen	400 g 400 g	schizandra bay leaf thyme	13-15 16-18	Leave space for steam
Broccoli	Fresh Frozen	400 g 400 g	garlic red pepper estragon	16-18 15-18	
Carrot (cut)	Fresh	400 g	anise mint fennel	20-22	Mix when cooking
Cauliflower	Fresh Frozen	400 g 400 g	rosemary sweet basil estragon	16-18 18-20	Mix when cooking
Spinach	Fresh Frozen	250 g 250 g	thyme garlic	8-10 18-20	Mix when cooking
Beans	Fresh	400 g	caraway fennel	18-20	Mix when cooking
Peas	Fresh Frozen (podded)	400 g 400 g	sweet basil sweet marjoram mint	10-12 15-18	Mix when cooking
Potatoes	Fresh	400 g	fennel	20-22	

MEAT AND CHICKEN

- Steam cooking of products has a lot of advantages, because when cooking, the fat melts from products and drains on the tray. But before cooking, it is desirable to remove extra fat. Grill meat is perfectly suitable for steam cooking.
- Marinade or pour meat or chicken with sauce before cooking.
- Check the products for readiness, by piercing them.
- Use fresh or dry herbs when cooking products to season them.

ENGLISH

Products	Type	Weight/ pcs.	Herbs	Cooking time (minutes)	Recommendations
Chicken	fillet, trotters	250 g (4 pcs.) 450 g	curry rosemary thyme	12-15 30-35	Cut excess fat
Pork	Rump steak, fillet, stakes or pieces of fillet	400 g (4 pcs., 2.5 cm thick)	curry schizandra thym	5-10	Cut excess fat
Beef	Pieces of fillet, sir- loin or rump	250 g	curry red pepper thyme	8-10	Cut excess fat

FISH AND SEAFOOD

- Fish is ready when its meat is easily flaked.
- Frozen fish and seafood may be cooked without being preliminary defrosted, only the cooking time should be increased.
- Use lemon slices when cooking fish or seafood to season them.

Products	Type	Weight/ pcs.	Herbs	Cooking time (minutes)	Recommendations
Shellfish	Fresh	250 g/400 g	sweet marjoram schizandra	8-10	
Shrimps	Fresh	400 g	schizandra garlic	6	Cook till reddening
Mussels	Fresh	400 g	schizandra garlic	8-10	Cook till shell opening
Lobster	Frozen	2 pcs. (400 g each)	horseradish garlic	20-22	Cook till reddening
Fish fillet	Fresh Frozen	250 g 250 g	mustard sweet marjoram	10-12 6-8	Cook till flaking

RICE

When cooking rice, fill water into the water bowl, and the rice cooking bowl can be filled with another liquid, for example, wine or broth. You can add spices, minced onion, parsley, almond or chipped mushrooms.

Products	Type	Weight/ pcs.	Cooking time (minutes)	Recommendations
Rice	white	200 g/300 ml	35-40	Maximum volume of rice 250 g

SPECIFICATIONS:

AC voltage: 230 V ~ 50 Hz
 Max. power consumption: 900 W
 Water bowl capacity: 1.1 liter
 Rice/soup cooking bowl capacity: 1.2 liter

The manufacturer reserves the right to change the characteristics of the device without prior warning.

Service life of the unit not less than 5 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

DEUTSCH

ELEKTRODAMPFGARER

Dampfgegarte Lebensmittel bewahren zum größten Teil ihr Aroma und ihren Nährwert. Der automatische Dampfgarer Vitek hilft Ihnen einen Schritt in Richtung gesunder Ernährung zu machen.

BESCHREIBUNG

1. Unterer Gareinsatz «1»
2. Mittlerer Gareinsatz «2»
3. Oberer Gareinsatz «3»
4. Einsatz für die Zubereitung von Reis oder Suppen
5. Deckel
6. Palette für Auffangen der Flüssigkeit
7. Dampfersträuber
8. Gehäuse des Dampfgarers
9. Einfüllöffnung
10. Wasserbehälter
11. Siebfilter
12. Timer
13. Betriebsindikator des Dampfgarers

VORSICHTSMASSNAHMEN

Lesen Sie sicherheitshalber diese Gebrauchsanweisung vor der Anwendung des Dampfgarers gewissenhaft durch.

- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung als Auskunftsmaterial.
- Vergewissern Sie sich vor der Einschaltung, dass die Spannung im Stromnetz der Betriebsspannung des Dampfgarers entspricht.
- Benutzen Sie den Dampfgarer nur in Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte stabile Oberfläche auf.
- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine stabile Oberfläche, entfernt von Gegenständen, die mit Dampf beschädigt werden können, z.B. in der Nähe von Wänden oder Hängeschränken.
- Benutzen Sie nur das Zubehör, das zum Lieferumfang gehört.
- Vor der ersten Benutzung spülen Sie ordentlich alle Teile, die mit Lebensmitteln kontaktieren werden.
- Vor dem Einschalten des Dampfgarers füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser, sonst kann das Gerät beschädigt werden.
- Seien Sie aufmerksam bei der Anwendung des Dampfgarers – alle Flüssigkeiten und das Kondensat sind sehr heiß.
- Hüten Sie sich vor Verbrennungen am aufsteigenden Dampf, besonders wenn Sie den Deckel abnehmen.
- Benutzen Sie zum Abnehmen des Deckels oder eines Gareinsatzes Topflappen oder Schutzhandschuhe.
- Verschieben Sie den Dampfgarer nie, wenn er heiße Lebensmittel enthält.
- Lassen Sie Kinder oder behinderte Personen den Dampfgarer nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Stellen Sie den Dampfgarer nie in eine Mikrowelle, auf den Herd oder in den Ofen.
- Es ist verboten, den ins Netz eingeschalteten Dampfgarer ohne Aufsicht zu lassen.
- Schalten Sie das Gerät vom Netz ab, wenn es nicht benutzt wird oder beim Einsetzen der Gareinsätze sowie vor dem Spülen.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht an solchen Stellen runterhängt, wo Kinder danach greifen könnten.
- Bewahren Sie das Gerät in einem für Kinder nicht zugänglichen Platz.
- Tauchen Sie den Dampfgarer, das Stromkabel oder die Steckgabel niemals in Wasser – Sie können einen Stromschlag bekommen.
- Benutzen Sie nicht das Gerät mit beschädigter Netzschnur oder Steckgabel. Wenden Sie sich zur Reparatur an ein autorisiertes Service-Center.
- Der Dampfgarer ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Spülen Sie die Gareinsätze (1, 2, 3), den Einsatz für die Zubereitung von Reis oder Suppen (4), den Deckel (5) und die Palette für das Auffangen von Flüssigkeit (6), gebrauchen Sie dabei ein sanftes Waschmittel.
- Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gut ab.
- Wischen Sie das Innere des Wasserbehälters (10) und das Gehäuse des Dampfgarers mit einem feuchten Stofflappen ab.

ANWENDUNG

- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine glatte und stabile Oberfläche auf.
- Legen Sie den Dampfersträuber (7) ein.
- Legen Sie den Siebfilter (11) in den Wasserbehälter (10) ein.
- Füllen Sie Wasser in den Behälter (10) bis zur Markierung «MAX».
- Das Füllen des Wasserbehälters kann man nach zwei Typen machen: - durch die Einfüllöffnung (9) (Bild 1) oder Wasser direkt in den Wasserbehälter füllen (Bild 2).

- Wenn Sie beim Kochen bemerkt haben, dass die Menge gefüllten Wassers weniger als erforderlich ist, können Sie es durch die Einfüllöffnung (9) nachfüllen, ohne die Gareinsätze abzunehmen (Bild 1).
Verwenden Sie nur gefiltertes Wasser, es ist weniger hart, deshalb wird sich weniger Kesselstein auf dem Heizelement bilden. Füllen Sie nicht mehr Wasser als bis zur Markierung «MAX» ein.

Achtung:

- Geben Sie in den Wasserbehälter kein Salz, Pfeffer, Gewürze, Kräuter ein, - das Heizelement könnte dadurch beschädigt werden.
- Wechseln Sie Wasser vor jeder Benutzung des Dampfgarers.
- Setzen Sie Palette für Auffangen der Flüssigkeit (6) auf den Wasserbehälter (10) und vergewissern Sie sich, dass sie richtig aufgestellt ist.
- Setzen Sie auf die Palette für Auffangen der Flüssigkeit (6) eine oder mehrere Gareinsätze (1-2-3).
- Decken Sie den Gareinsatz mit dem Deckel (5) zu.
- Stecken Sie die Steckgabel in eine Steckdose. Sie können die Länge der Netzschnur regulieren (Bild 6).
- Drehen Sie die Kurbel des Timers (12) im Uhrzeigersinn und geben Sie gewünschte Kochzeit des Dampfgarers ein, dabei leuchtet der Indikator (13) auf (Bild 3).
- Nach dem Beenden der eingegebenen Dauer wird der Dampfgarer automatisch ausgeschaltet, dabei ertönt ein Tonsignal und der Indikator (13) erlischt.

ACHTUNG:

- Fassen Sie während des Betriebes des Dampfgarers nicht den Deckel oder die Gareinsätze an, - sie sind sehr heiß.
- Benutzen Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe zum Abnehmen des Deckels und der Gareinsätze, um Verbrennungen zu vermeiden. Heben Sie den Deckel langsam an, um den Dampf entweichen zu lassen; halten Sie den Deckel über dem Gareinsatz, damit das Wasser von ihm ablaufen kann.
- Wenn Sie das Garsein der Lebensmittel prüfen wollen, verwenden Sie dazu ein Küchenutensil mit einem langen Griff.
- Vergessen Sie nicht, dass das Wasser im Behälter heiß sein kann, sogar dann, wenn alle anderen Bestandteile des Dampfgarers sich schon abgekühlt haben.
- Benutzen Sie den Dampfgarer nicht, wenn die Palette, die Gareinsätze oder der Deckel nicht aufgesetzt sind.

RATSCHLÄGE:

- Bereiten Sie Fleisch, Fisch und Seekost zu, bis sie gar sind.
- Verwenden Sie immer nur aufgetaute Lebensmittel. Ausnahme gilt nur für Gemüse, Fisch und Seekost.
- Wenn Sie gleichzeitig mehrere Gareinsätze verwenden, legen Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch in den unteren Einsatz, damit die austretende Flüssigkeit nicht auf die Lebensmittel in den anderen Gareinsätzen rinnt.
- Geben Sie frische oder getrocknete Kräuter in die Palette (6) ein, um den Geschmack der Lebensmittel zu bereichern. Wählen Sie die Kräuter nach Ihrem Geschmack: Thymian, Indische Petersilie, Basilikum, Dill, Curry und Estragon, Knoblauch, Kümmel, Meerrettich – das ist nur eine kleine Aufstellung von bekannten Kräutern. Sie können Kräuter kombinieren, um den Lebensmitteln einen neuen köstlichen Geschmack zu verleihen. Wenn Sie frische Kräuter verwenden, muss deren Menge im Vergleich zu Trockenkräutern um 2-3 Mal erhöht werden, und sie müssen auch unbedingt klein geschnitten sein.

ZUBEREITUNG VON EIERN (Bild 5)

- Füllen Sie Wasser in den Behälter (10).
- Befestigen Sie die Palette (6).
- Stellen Sie den Gareinsatz (1, 2 oder 3) auf die Palette (6).
- Legen Sie die Eier in die Vertiefungen im Gareinsatzboden (1, 2 oder 3) und schließen Sie den Deckel (5).
- Schalten Sie den Dampfgarer ein, indem Sie die Kurbel des Timers (12) auf gewünschte Kochzeit einstellen.

ZUBEREITUNG VON REIS (Bild 4)

- Füllen Sie Wasser in den Behälter (10).
- Befestigen Sie die Palette (6).
- Stellen Sie den Gareinsatz (1, 2 oder 3) auf die Palette (6).
- Stellen Sie auf den Gareinsatz (1) den Einsatz für die Zubereitung von Reis/ Suppen (4).
- Füllen Sie 1 Tasse Reis in den Einsatz (4) und geben Sie 1½ Tasse Wasser ein. Die maximale Reismenge darf nicht mehr als 250 g betragen.
- Schließen Sie den Einsatz (4) mit dem Deckel (5).
- Schalten Sie den Dampfgarer ein, indem Sie die Kurbel des Timers (12) auf gewünschte Kochzeit einstellen.

NACHFÜLLEN VON WASSER WÄHREND DER ZUBEREITUNG

Für Lebensmittel, die eine längere Zubereitungszeit haben:

- Prüfen Sie den Wasserpegel bei der Zubereitung der Lebensmittel.
- Falls erforderlich füllen Sie Wasser durch die Einlassöffnung (Bild 6) ein, ohne die Gareinsätze abzunehmen.

DEUTSCH

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

- Die in der Tabelle angegebene Zubereitungszeit darf nur als eine Empfehlung angesehen werden, sie kann aufgrund von der Stückgröße, der Lebensmittelmenge und den persönlichen Vorzügen variieren. Sobald Sie sich mit dem Dampfgarer vertraut gemacht haben, können Sie die gewünschte Zubereitungszeit selber wählen.
- Eine Lebensmittelschicht bereitet sich schneller zu, als mehrere Schichten, deshalb muss die Zubereitungszeit gemäß dieser Lebensmittelmenge erhöht werden.
- Um ein besseres Ergebnis zu erhalten, bemühen Sie sich darum, dass die Lebensmittelstücke von einer Größe sind, legen Sie die größeren Stücke immer an die Gareinsatzränder.
- Füllen Sie den Gareinsatz nicht voll – lassen Sie etwas Raum für die Dampfabkühlung.
- Bei der Zubereitung von einer großen Lebensmittelmenge ist es notwendig sie ab und zu umzurühren. Seien Sie dabei besonders vorsichtig, benutzen Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe, um die Hände vor Dampf zu schützen, oder ein Kochutensil mit einem langen Griff.
- Geben Sie während der Zubereitung kein Salz oder Gewürze unmittelbar auf die Lebensmittel.
- Die sich in der Palette (6) ansammelnde Flüssigkeit passt hervorragend für die Zubereitung von Suppen oder kann als Brühe oder als Saucenfond verwendet werden. Seien Sie vorsichtig – sie ist sehr heiß.
- Verwenden Sie nur vollständig aufgetaute Lebensmittel.

Bei der gleichzeitigen Anwendung der drei Gareinsätze:

- Legen Sie die größten Lebensmittelstücke immer in den unteren Gareinsatz.
- Das Kondensat, das sich im oberen Korb bildet, wird in den unteren ablaufen, deshalb sollten Sie sich davon überzeugen, dass die Geschmäcke der zubereitenden Lebensmittel vereinbar sind.
- Bei der Zubereitung von Fleisch, Hähnchen oder Gemüse legen Sie das Fleisch immer in den unteren Einsatz, damit der rohe Fleischsaft nicht auf die anderen Lebensmittel kommt.
- Die Kochzeit für die Lebensmittel im oberen Einsatz ist gewöhnlich um 5 Minuten länger.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln mit unterschiedlicher Kochzeit legen Sie in den unteren Einsatz diejenigen, die am längsten zubereitet werden. Sobald die Lebensmittel im oberen Einsatz gar sind, können Sie sie abnehmen, den unteren Einsatz mit dem Deckel verschließen und die Lebensmittelzubereitung fortführen.

REINIGUNG DES DAMPFGARERS

- Schalten Sie den Dampfgarer vor der Reinigung aus, schalten Sie ihn von der Stromquelle ab und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Es ist verboten das Stromkabel, die Steckgabel oder den Dampfgarer selbst in Wasser zu tauchen.
- Benutzen Sie für die Reinigung der Garkörbe, der Palette, des oberen Deckels und des Gehäuses des Dampfgarers keine Schleifmittel.
- Es wird empfohlen die Gareinsätze, den Reiseinsatz, die Palette und den Deckel mit warmem Wasser mit dem Zusatz von einem Spülmittel zu waschen. Sie können auch die Spülmaschine verwenden, wenn Sie eine „sanfte“ Geschirrwashstufe wählen.
- Nehmen Sie den Siebfilter (11) heraus und spülen Sie ihn.
- Wischen Sie das Gehäuse mit feuchtem Stofflappen.
- Waschen Sie regelmäßig die Gareinsätze.

KESSELSTEINENTFERNUNG

Nach ca. 2-3 Monaten Anwendung kann sich auf dem Heizelement Kesselstein bilden. Das ist ein natürlicher Vorgang, er hängt von der Härte des von Ihnen verwendeten Wassers ab. Für den störungsfreien Betrieb des Dampfgarers muss der Kesselstein regelmäßig entfernt werden.

- Füllen Sie den Wasserbehälter mit Speiseessig bis zur Markierung «MAX».
- **WICHTIG:** Verwenden Sie keine chemischen Mittel für Kesselsteinentfernung.
- Befestigen Sie die Palette (6), einen Gareinsatz (1, 2 oder 3), schließen Sie den Deckel (5) und schalten Sie den Dampfgarer für 20-25 Minuten lang ein.
- **ACHTUNG!** Wenn der Essig über den Rand des Behälters ausläuft, schalten Sie den Dampfgarer ab und gießen Sie vorsichtig etwas Essig ab.
- Schalten Sie den Dampfgarer nach Ablauf der Timerzeit aus, und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie den Essig abgießen.
- Waschen Sie den Behälter mit kaltem Wasser aus, füllen Sie erneut Wasser ein, befestigen Sie die Palette (6), einen Gareinsatz (1, 2 oder 3), schließen Sie den Deckel (5), schalten Sie den Dampfgarer ein und stellen Sie den Timer auf 5 Minuten.
- Schalten Sie den Dampfgarer aus, lassen Sie ihn vollständig abkühlen, gießen Sie das Wasser ab, trocknen Sie die Palette, den Einsatz und den Deckel ab und räumen Sie ihn bis zur nächsten Anwendung weg.

ZUBEREITUNGSZEIT UND REZEPTE

- Die Zubereitungszeit hängt von der Größe der Lebensmittel, von dem Freiraum im Einsatz, der Lebensmittelfrische und dem persönlichen Geschmack ab.
- Die Zubereitungszeit ist für den unteren Einsatz angegeben, die Lebensmittel in dem oberen Einsatz müssen jeweils um ca. 5 Minuten länger zubereitet werden.

DEUTSCH

- Bei einer kleineren oder größeren Lebensmittelmenge erhöhen oder verringern Sie dementsprechend auch die Kochzeit.

GEMÜSE

- Schneiden Sie dicke Stengel von Broccolikraut oder Blumenkohl ab.
- Bereiten Sie grünes Blätterm Gemüse innerhalb einer maximal kurzen Zeit zu – sie verlieren an Farbe.
- Fügen Sie Salz und Gewürze erst nach der Zubereitung hinzu.
- Tiefgefrorenes Gemüse muss vor der Zubereitung im Dampfgarer nicht unbedingt aufgetaut werden.

Gemüse	Art	Gewicht/ Stück	Kräuter	Zubereitungszeit (Minuten)	Empfehlungen
Artischocken	frisch	3 mittegroße	Knoblauch Estragon Dill	45-50	Stengel abschneiden
Spargel	Frisch tiefgekühlt	400 g 400 g	Beerentrauben Lorbeerblatt Thymian	13-15 16-18	Lassen Sie Freiraum für Dampfströmung
Broccoli	frisch tiefgekühlt	400 g 400 g	Knoblauch Paprika Estragon	16-18 15-18	
Möhren (geschnitten)	frisch	400 g	Anis Minze Dill	20-22	Umrühren beim Kochen
Blumenkohl	Frisch tiefgekühlt	400 g 400 g	Rosmarin Basilikum Estragon	16-18 18-20	Umrühren beim Kochen
Spinat	Frisch tiefgekühlt	250 g 250 g	Thymian Knoblauch	8-10 18-20	Umrühren beim Kochen
Bohnen	frisch	400 g	Kümmel Dill	18-20	Umrühren beim Kochen
Erbsen	Frisch Tiefgekühlt (in Schoten)	400 g 400 g	Basilikum Majoran Minze	10-12 15-18	Umrühren beim Kochen
Kartoffeln	frisch	400 g	Dill	20-22	

FLEISCH UND GEFLÜGEL

- Der Vorteil vom Dünsten der Lebensmittel besteht darin, dass das Fett während der Zubereitung aus den Lebensmitteln ausgeschmolzen wird und nach unten abtropft. Es ist jedoch ratsam vor der Zubereitung das überflüssige Fett von den Lebensmitteln zu entfernen. Grillfleisch passt hervorragend zum Dünsten.
- Marinieren Sie das Fleisch oder das Geflügel vor der Zubereitung oder begießen Sie es mit einer Sauce.
- Prüfen Sie das Garsein der Lebensmittel indem Sie sie durchstechen..
- Verwenden Sie frische oder getrocknete Kräuter während der Zubereitung der Lebensmittel, um deren Geschmack zu bereichern.

Lebensmittel	Art	Gewicht/ Stück	Kräuter	Zubereitungszeit (Minuten)	Empfehlungen
Hühnerfleisch	Filet, Beine	250 g (4 st.) 450 g	Curry Rosmarin Thymian	12-15 30-35	Überflüssiges Fett abschneiden
Schweinefleisch	Lendenstück, Filet, Steak oder Filetstücke	400 g (4 st., 2.5 cm dick)	Curry Beerentrauben Thymian	5-10	Überflüssiges Fett abschneiden
Rindfleisch	Filetstücke, Lende oder Hüfte	250 g	Curry Paprika Thymian	8-10	Überflüssiges Fett abschneiden

DEUTSCH

FISCH UND SEEKOST

- Der Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch leicht von den Gräten lösen lässt.
- Tiefgekühlter Fisch oder Meeresfrüchte können ohne Auftauung zubereitet werden, es muss nur die Zubereitungszeit erhöht werden.
- Verwenden Sie Zitronenscheiben während der Zubereitung von Fisch oder Meeresfrüchten, um ihnen einen zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

Lebensmittel	Art	Gewicht/ Stück	Kräuter	Zubereitungszeit (Minuten)	Empfehlungen
Muscheltiere	frisch	250 g/400 g	Majoran Beerentrauben	8-10	
Garnelen	frisch	400 g	Beerentrauben Knoblauch	6	Zubereiten, bis sie eine rosa Farbe annehmen
Miesmuscheln	frisch	400 g	Beerentrauben Knoblauch	8-10	Zubereiten, bis sich die Muscheln öffnen
Hummer	tiefgekühlt	2 St. (400g je Stück)	Meerrettich Knoblauch	20-22	Zubereiten, bis sie eine rote Farbe annehmen
Fischfilet	frisch, tiefgekühlt	250 g 250 g	Senf Majoran	10-12 6-8	Zubereiten, bis es sich anfängt in Stücke zu trennen

REIS

Bei dem Verwenden des Einsatzes für die Zubereitung von Reis müssen Sie in den Wasserbehälter nur Wasser eingeben, in den Einsatzbecher können Sie jedoch eine andere Flüssigkeit geben, z.B. Wein oder Brühe. Sie können dort auch Gewürze, Hackzwiebeln, Petersilie, Mandeln oder Schnittpilze eingeben.

Lebensmittel	Art	Anzahl/ Wassermenge	Zubereitungszeit (Minuten)	Empfehlungen
Reis	weiß	200 g/300 ml	35-40	Maximale Reismenge nicht über 250 g

TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN:

Speisespannung	230 V ~ 50 Hz
Max. Leistungsaufnahme	900 W
Kapazität des Wasserbehälters	1,1 l
Kapazität des Einsatzes für die Zubereitung von Reis/ Suppen/ anderen Lebensmitteln	1,2 l

Der Produzent behält sich das Recht vor die Daten der Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.

Die Benutzungsdauer des Gerätes beträgt nicht weniger als 5 Jahre

Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.



Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

ЭЛЕКТРОПАРОВАРКА

Продукты, приготовленные на пару, в большей степени сохраняют свой аромат и питательную ценность. Пароварка Vitek позволит вам сделать шаг к здоровому питанию.

ОПИСАНИЕ

1. Нижняя паровая чаша "1"
2. Средняя паровая чаша "2"
3. Верхняя паровая чаша "3"
4. Емкость для варки риса или супа
5. Крышка
6. Поддон для сбора конденсата
7. Распылитель пара
8. Корпус пароварки
9. Заливное отверстие
10. Резервуар для воды
11. Сетчатый фильтр
12. Таймер
13. Индикатор работы пароварки

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем начать пользоваться пароваркой, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

- Сохраните настоящее руководство по эксплуатации в качестве справочного материала.
- Прежде чем подключить пароварку к электросети, убедитесь, что напряжение, указанное на устройстве, соответствует напряжению электросети.
- Не используйте пароварку вне помещений.
- Устанавливайте устройство на ровную устойчивую поверхность.
- Не используйте пароварку вблизи стен или навесных шкафов, так как выходящий горячий пар может их повредить.
- Используйте только те комплектующие, которые входят в комплект поставки.
- Перед первым применением устройства тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- Перед тем как включить пароварку, заполните резервуар водой, в противном случае устройство может быть повреждено.
- Будьте внимательны при работе с устройством: любая жидкость или конденсат очень горячие.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, особенно в момент снятия крышки.
- Для снятия крышки или паровых чаш используйте кухонные прихватки или рукавички.
- Не перемещайте устройство, когда в нем находятся горячие продукты.
- Не позволяйте детям и недееспособным людям пользоваться устройством без присмотра.
- Не допускается использование емкостей пароварки в микроволновых печах, а также на электрических или газовых плитах.
- Запрещается оставлять устройство включенным в сеть без присмотра.
- Отключайте устройство от сети, если оно не используется, при снятии или установке паровых чаш, а также перед чисткой.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал в местах, где за него могут схватиться дети.
- Храните устройство в недоступном для детей месте.
- Никогда не погружайте устройство, сетевой шнур или сетевую вилку в воду - вы можете получить удар электротоком.
- Не пользуйтесь устройством при повреждении сетевого шнура или сетевой вилки. Для ремонта устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките пароварку и удалите упаковочный материал.
- Промойте паровые чаши (1, 2, 3), емкость для варки риса или супа (4), крышку (5) и поддон для сбора конденсата (6), используя мягкое моющее средство.
- Тщательно ополосните и вытрите.
- Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды (10) влажной тканью.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Установите пароварку на ровную и устойчивую поверхность.
- Установите распылитель пара (7).
- Установите сетчатый фильтр (11) в углубление в резервуаре для воды (10).
- Наполните резервуар (10) холодной водой до максимального уровня MAX.
- Наполнение резервуара водой можно производить двумя способами: - через заливное отверстие (9) (Рис. 1) или налить воду непосредственно в резервуар (Рис. 2).

РУССКИЙ

- Если во время приготовления вы обнаружили, что количество налитой воды меньше нормы, то можете добавить ее через заливное отверстие (9), не снимая паровые чаши (Рис. 1).
Используйте отфильтрованную воду, она имеет пониженную жесткость, что позволит снизить степень образования накипи в нагревательном элементе. Не заливайте воду выше отметки MAX.

Предупреждение

- Запрещается добавлять в воду соль, перец, приправы, травы, вино, соусы или другие жидкости. Это может привести к поломке устройства.
- Меняйте воду перед каждым использованием пароварки.
- Установите поддон для сбора конденсата (6) на резервуар для воды (10) и убедитесь, что он установлен правильно.
- Установите на поддон для сбора конденсата (6) одну или несколько паровых чаш (1-2-3).
- Накройте паровую чашу крышкой (5).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Вы можете регулировать длину сетевого шнура (Рис. 6).
- Поверните ручку таймера (12) по часовой стрелке и установите нужное время работы пароварки, при этом загорится индикатор (13) (Рис.3).
- По прошествии установленного времени пароварка автоматически отключится, раздастся звуковой сигнал и индикатор (13) погаснет.

ВНИМАНИЕ!

- Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых чаш - они очень горячие.
- Чтобы не обжечься, используйте кухонные прихватки или рукавички для снятия крышки и паровых чаш. Медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить пар, подержите крышку над паровой чашей для стекания с нее воды.
- Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.
- Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, когда все остальные компоненты пароварки остыли.
- Не используйте пароварку при неуставленном поддоне, паровых чашах и крышке.

СОВЕТЫ

- Готовьте мясо, рыбу и морские продукты до полной готовности.
- Всегда используйте только размороженные продукты, исключение составляют овощи, рыба и морепродукты.
- Если вы пользуетесь одновременно несколькими паровыми чашами, то кладите мясо, птицу или рыбу в нижнюю корзину, чтобы выделяющаяся жидкость не стекала на продукты в других паровых чашах.
- Добавляйте свежие или сухие травы в поддон для сбора конденсата (6), чтобы придать продуктам дополнительный вкус. Выберите травы по своему вкусу: тимьян, кинза, базилик, укроп, карри и эстрагон, чеснок, тмин, хрен - это всего лишь небольшой перечень известных трав. Вы можете комбинировать травы для придания продуктам новых вкусов. При использовании свежих трав необходимо порезать их и увеличить общее количество в два-три раза (по сравнению с сухими).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ (Рис. 5)

- Залейте в резервуар (10) воду.
- Установите поддон (6).
- Установите паровую чашу (1, 2 или 3) на поддон (6).
- Положите яйца в углубления на днище паровой чаши (1, 2 или 3) и накройте ее крышкой (5).
- Включите пароварку, установив ручку таймера (12) на необходимое время работы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА (Рис. 4)

- Залейте в резервуар (10) воду.
- Установите поддон (6).
- Установите одну паровую чашу (1, 2 или 3) на поддон (6).
- Установите на паровую чашу емкость для варки риса-супа (4).
- Засыпьте 1 чашку риса в емкость (4) и залейте 1 1/2 чашки воды. Максимальное количество риса не должно превышать 250 г.
- Закройте чашу (4) крышкой (5).
- Включите пароварку, установив ручку таймера (12) на необходимое время работы.

ДОБАВЛЕНИЕ ВОДЫ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для блюд с длительным временем приготовления:

- Контролируйте уровень воды во время приготовления продуктов.
- При необходимости добавляйте воду через заливочное отверстие (9), не снимая паровые чаши.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Указанное в таблицах время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое, оно может отличаться из-за размера кусков, объема продуктов и личного вкуса. По мере освоения пароварки вы сами сможете подбирать желаемое время приготовления продуктов.

- Один слой продуктов готовится быстрее, чем несколько, поэтому необходимо увеличивать время приготовления соответственно объему продуктов.
- Для достижения лучшего результата старайтесь, чтобы кусочки продуктов были одинакового размера, помещайте более толстые кусочки ближе к краям паровой чаши.
- Не заполняйте паровую чашу полностью - оставляйте пространство для прохождения пара.
- При приготовлении большого количества продуктов необходимо периодически их перемешивать. Соблюдайте при этом повышенную осторожность, используйте кухонные прихватки или рукавички для защиты рук от горячего пара и кухонную утварь с длинной ручкой.
- Не кладите соль или специи непосредственно на продукты во время их приготовления.
- Жидкость, накапливающаяся в поддоне (6), прекрасно подходит для приготовления супов или может использоваться в качестве бульона. Но будьте осторожны: она очень горячая.
- Используйте только полностью размороженные продукты.

При использовании трех паровых чаш одновременно:

- Всегда кладите самые крупные кусочки продуктов в нижнюю чашу.
- Конденсат, образующийся на верхней паровой чаше, будет стекать в нижнюю чашу, поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- При приготовлении мяса, курицы и овощей всегда кладите мясо в нижнюю чашу, чтобы сок сырого мяса не попадал на овощи.
- Время приготовления продуктов в верхней чаше обычно на 5 минут дольше.
- Когда вы приготавливаете продукты с разным временем готовности, положите в нижнюю чашу те, которые готовятся дольше. Когда будут готовы продукты в верхней чаше, вы можете снять ее, а нижнюю чашу накройте крышкой и продолжите приготовление продуктов.

ЧИСТКА ПАРОВАРКИ

- Перед чисткой выключите пароварку, отключите ее от сети и дайте ей полностью остыть.
- Запрещается погружать в воду сетевой шнур, сетевую вилку и корпус пароварки.
- Не используйте при чистке паровых корзин, поддона, верхней крышки и корпуса пароварки абразивные чистящие средства.
- Рекомендуется мыть паровые чаши, емкость для приготовления риса, поддон и крышку в теплой воде со средством для мытья посуды. Можно использовать посудомоечную машину, установив «легкий» режим мытья посуды.
- Выньте и промойте сетчатый фильтр (11).
- Протирайте корпус пароварки влажной тканью.
- Регулярно мойте паровые чаши.

СНЯТИЕ НАКИПИ

После 2-3 месяцев использования прибора в нагревательном элементе может образоваться накипь. Это естественный процесс, который зависит от жесткости используемой вами воды. Необходимо регулярно снимать накипь для нормальной работы пароварки.

- Наполните резервуар для воды пищевым уксусом до отметки MAX.

ВАЖНО: не используйте химические препараты для удаления накипи.

- Установите поддон (6), одну паровую чашу (1, 2 или 3), закройте ее крышкой (5) и включите пароварку на 20-25 минут.

ВНИМАНИЕ! Если уксус выливается за края резервуара, то отключите пароварку и, соблюдая осторожность, отлейте небольшое количество жидкости.

- По окончании работы таймера отключите пароварку от сети и дайте ей полностью остыть, перед тем как вылить уксус.
- Промойте резервуар холодной водой, еще раз залейте воду, установите поддон (6), одну паровую чашу (1, 2 или 3), закройте ее крышкой (5), включите пароварку и установите таймер на 5 минут.
- Отключите пароварку, дайте ей полностью остыть, слейте воду, просушите поддон, паровую чашу и крышку и уберите прибор до следующего использования.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ И РЕЦЕПТЫ

- Время приготовления зависит от объема продуктов, свободного места в чаше, их свежести и вашего вкуса.
- Время приготовления указано в расчете на нижнюю чашу, продукты в верхней чаше готовятся дольше, приблизительно на 5 минут.
- При большем или меньшем объеме продуктов соответственно увеличивайте или уменьшайте время приготовления продуктов.

ОВОЩИ

- Отрежьте толстые стебли у капусты брокколи или толстые цветоножки у цветной капусты.
- Готовьте зеленые листовые овощи максимально короткое время - они быстро теряют свой цвет.
- Добавляйте соль и специи после приготовления.
- Замороженные овощи не обязательно размораживать перед приготовлением в пароварке.

РУССКИЙ

Овощи	Вид	Вес/ Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Артишоки	Свежие	3 средних	чеснок эстрагон укроп	45-50	Отрежьте стебли
Спаржа	Свежая Замороженная	400 г 400 г	лимонник лавровый лист тимьян	13- 15 16- 18	Оставляйте свободное пространство для прохождения пара
Брокколи	Свежая Замороженная	400 г 400 г	чеснок красный перец эстрагон	16- 18 15- 18	
Морковь (порезанная)	Свежая	400 г	анис мята укроп	20-22	Помешивайте при готовке
Цветная капуста	Свежая Замороженная	400 г 400 г	розмарин базилик эстрагон	16- 18 18-20	Помешивайте при готовке
Шпинат	Свежий Замороженный	250 г 250 г	тимьян чеснок	8- 10 18-20	Помешивайте при готовке
Бобы	Свежие	400 г	тмин укроп	18-20	Помешивайте при готовке
Горох	Свежий Замороженный (стручковый)	400 г 400 г	базилик майоран мята	10-12 15-18	Помешивайте при готовке
Картофель	Свежий	400 г	укроп	20-22	

МЯСО И ПТИЦА

- Готовка продуктов на пару имеет преимущество в том, что во время приготовления жир вытапливается из продуктов и стекает в поддон. Но перед приготовлением продуктов желательно удалить лишний жир. Мясо для гриля идеально подходит для приготовления на пару.
- Замаринуйте или залейте соусом мясо или птицу перед готовкой.
- Проверяйте продукты на готовность, протыкая их.
- Используйте свежие или сухие травы во время приготовления продуктов для придания им дополнительного вкуса.

Продукты	Вид	Вес/ Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Курица	филе, ножки	250г (4 шт.) 450 г	карри розмарин тимьян	12- 15 30-35	Срежьте лишний жир
Свинина	вырезка, филе, стейки или куски филе	400 г (4 шт., толщина 2,5 см)	карри лимонник тимьян	5-10	Срежьте лишний жир
Говядина	куски филе, филейная часть или огузок	250 г	карри красный перец тимьян	8-10	Срежьте лишний жир

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Рыба готова, когда мясо легко отделяется от костей.
- Мороженая рыба и морепродукты могут готовиться без предварительного размораживания, нужно только увеличить время приготовления.

- Используйте ломтики лимона во время приготовления рыбы или морепродуктов для придания им изысканного вкуса.

Продукты	Вид	Вес/ Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Моллюски	Свежие	250 г/400 г	майоран лимонник	8-10	
Креветки	Свежие	400 г	лимонник чеснок	6	Готовьте до приобретения розового цвета
Мидии	Свежие	400 г	лимонник чеснок	8-10	Готовьте до раскрытия раковин
Лобстер	Мороженный	2 шт. (400 г каждый)	хрен чеснок	20-22	Готовьте до приобретения красного цвета
Рыбное филе	Свежее Мороженое	250 г 250 г	горчица майоран	10-12 6-8	Готовьте до разделения на кусочки

РИС

Используя чашу для варки риса, залейте воду в резервуар, а в чашу для риса можно налить другую жидкость - например, бульон. Вы можете добавить в чашу приправы, рубленый лук, петрушку, миндаль или нарезанные грибы.

Продукты	Вид	Кол-во/ Объем воды	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Рис	Белый	200 г/300 мл	35-40	Максимальное количество риса не более 250 г

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 230 В ~ 50 Гц
 Максимальная потребляемая мощность: 900 Вт
 Вместимость чаши для воды: 1,1 л
 Вместимость чаши для приготовления риса/супа/других продуктов: 1,2 л

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

СРОК СЛУЖБЫ ПРИБОРА НЕ МЕНЕЕ 5-ТИ ЛЕТ



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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ,
 Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

FRANÇAIS

CUISSEUR ÉLECTRIQUE À VAPEUR

Les aliments préparés à la vapeur gardent mieux leur arôme et la valeur nutritive. Le cuisseur automatique à vapeur Vitek vous permettra de faire un pas vers l'alimentation saine.

DESCRIPTION

1. Bol inférieur «1»
2. Bol moyen «2»
3. Bol supérieur «3»
4. Bol pour le riz/la soupe
5. Couvercle avec des orifices de sortie de vapeur
6. Lèchefrite avec filtre
7. Diffuseur de vapeur
8. Corps du cuisseur à vapeur
9. Orifice de remplissage
10. Réservoir d'eau
11. Filtre maillé
12. Minuterie
13. Indicateur de marche

RÈGLES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement la présente notice d'exploitation avant de commencer l'utilisation du cuisseur.

- Conserver le présent manuel d'emploi comme ouvrage de renseignement.
- Avant de brancher le cuisseur, assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique.
- N'utilisez pas le cuisseur en plein air.
- Placez le cuisseur sur une surface plate stable.
- N'utilisez pas le cuisseur près des murs ou d'armoires suspendus: la vapeur sortant chaude peut les endommager.
- N'utilisez que les accessoires compris dans le lot délivré.
- Avant la première utilisation du cuisseur lavez soigneusement tous les détails qui seront en contact avec les produits alimentaires.
- Avant de brancher le cuisseur, remplissez le réservoir d'eau, dans le cas contraire l'appareil risque d'être endommagé.
- Soyez attentif en utilisant le cuisseur à vapeur – tout liquide ou eau de condensation sont très chauds.
- Évitez d'être brûlé par la vapeur sortant du cuisseur surtout au moment où vous enlevez le couvercle.
- Utilisez des gants de cuisine pour enlever le couvercle ou le bol de cuisson.
- Ne remuez jamais le cuisseur à vapeur contenant des aliments chauds.
- Ne permettez pas aux enfants et aux personnes incapables d'utiliser le cuisseur à vapeur sans surveillance.
- Il est interdit d'utiliser les récipients du cuisseur dans les fours à micro-ondes, ainsi que sur les plaques électriques ou à gaz.
- Il est interdit de laisser le cuisseur branché sans surveillance.
- Débranchez le cuisseur de la prise de courant s'il n'est pas utilisé lors de l'enlèvement ou du placement des bols à vapeur, et avant son nettoyage.
- Veuillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas là où les enfants peuvent le saisir.
- Gardez le cuisseur dans un endroit inaccessible aux enfants.
- N'immergez jamais le cuisseur, le cordon d'alimentation, ni la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide – vous risquez d'être électrocutés.
- N'utilisez pas le cuisseur si le câble d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, adressez vous à un centre de service agréé.
- Le cuisseur à vapeur est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballer l'appareil.
- Lavez les bols à vapeur (1, 2, 3), le récipient de cuisson de riz ou soupe (4), le couvercle (5) et la lèchefrite destinée à recueillir l'eau de condensation (6) à l'aide d'un détergent doux.
- Rincez soigneusement et essuyez.
- Essuyez la surface inférieure du réservoir d'eau (10) et le corps du cuisseur à vapeur avec un chiffon humide.

UTILISATION

- Placez le cuisseur à vapeur sur une surface plate stable.
- Placez à sa place le diffuseur de vapeur (7).
- Installez le filtre maillé (11) dans le réservoir d'eau (10).
- Versez de l'eau froide dans le réservoir jusqu'à la marque «Max»
- Le remplissage du réservoir d'eau peut se faire de deux manières: - à travers l'orifice de remplissage (9) (Fig. 1) ou directement dans le réservoir (Fig. 2).
- Si pendant la cuisson vous remarquez que la quantité d'eau est en dessous de la norme, vous pouvez en ajouter à tra-

vers l'orifice de remplissage (9), sans enlever les bols à vapeur (Fig. 1). Utilisez l'eau filtrée moins crue pour diminuer l'apparition du tartre sur la résistance de chauffage. Ne remplissez pas le réservoir au delà de la marque «MAX».

Attention:

- Ne mettez pas dans le réservoir du sel, du poivre, des fines herbes ou des épices – cela risque d'endommager la résistance de chauffage.
- Changez l'eau avant chaque utilisation du cuisseur à vapeur.
- Installez la lèchefrite (6) sur le réservoir d'eau (10) et assurez-vous qu'elle est installée convenablement.
- Placez sur la lèchefrite (6) un ou quelques bols à vapeur (1-2-3).
- Couvrez le bol à vapeur du couvercle (5).
- Insérez la fiche dans la prise de courant. Vous pouvez régler la longueur du câble d'alimentation (Fig. 6).
- Tournez le bouton de la minuterie (12) dans le sens des aiguilles d'une montre, et sélectionnez la durée de cuisson désirée, le témoin (13) s'allumera (Fig.3).
- A l'issue du processus de cuisson un signal sonore retentira et le cuisseur à vapeur sera automatiquement déconnecté et l'indicateur (13) s'éteindra.

ATTENTION:

- Ne touchez pas le couvercle ou les bols à vapeur pendant la cuisson – ils ont très chauds.
- Pour ne pas vous brûler, utilisez les gants ou pinces de cuisine pour enlever le couvercle et les bols à vapeur. Soulevez légèrement le couvercle pour laisser sortir la vapeur, maintenez le couvercle au-dessus du bol pour en faire couler l'eau.
- Pour vérifier l'état de cuisson des produits utilisez les ustensiles de cuisine à manches longues.
- Souvenez-vous que l'eau dans le réservoir peut être chaude lorsque tous les composants du cuisseur se sont refroidis.
- N'utilisez pas le cuisseur sans lèchefrite, bols à vapeur ou couvercle.

CONSEILS:

- Préparez la viande, le poisson et les fruits de mer jusqu'à la cuisson totale.
- N'utilisez que des produits décongelés, exceptés les légumes, le poisson et les fruits de mer.
- Si vous utilisez simultanément quelques bols à vapeur, placez la viande, la volaille et le poisson dans la corbeille inférieure pour que le liquide dégagé ne coule pas sur les produits contenu dans les autres bols à vapeur.
- Ajoutez des herbes sèches ou fraîches dans la lèchefrite (6) pour donner du goût aux aliments. Choisissez les herbes selon votre goût: serpolet, coriandre, basilic, fenouil, carry et estragon, ail, cumin, raifort – ce n'est qu'une brève liste des herbes connues. Vous pouvez combiner des herbes afin de donner aux aliments un nouveau goût exquis. Si vous utilisez des herbes fraîches, il en faut une double ou triple quantité par rapport aux herbes sèches et n'oubliez pas de les découper.

CUISSON DES OEUFS (Fig. 5)

- Versez de l'eau dans le réservoir.
- Mettez en place la lèchefrite (6).
- Placez le bol (1, 2 ou 3) sur la lèchefrite (6).
- Mettez les oeufs dans les creux du bol (1, 2 ou 3) et fermez-le d'un couvercle (5).
- Mettez le cuisseur en marche en sélectionnant le temps de cuisson à l'aide du bouton (12) de la minuterie.

CUISSON DU RIZ (Fig. 4)

- Versez de l'eau dans le réservoir (10).
- Mettez en place la lèchefrite (6).
- Placez le bol (1, 2 ou 3) sur la lèchefrite (6).
- Placez le bol de cuisson du riz / de la soupe (4) sur le bol inférieur.
- Versez 1 tasse de riz dans le bol (4) et versez-y 1½ de tasse d'eau. La quantité maximale du riz à cuire est de 250 g.
- Fermez le bol (4) avec un couvercle (5)
- Mettez le cuisseur en marche en sélectionnant le temps de cuisson à l'aide du bouton (12) de la minuterie.

AJOUT D'EAU PENDANT LA CUISSON

Pour les plats à longue cuisson:

- Contrôlez le niveau de l'eau pendant la cuisson.
- Si nécessaire ajoutez de l'eau à travers l'orifice de remplissage (9), sans enlever les bols à vapeur.

CONSEILS UTILES

- Le temps de cuisson indiqué dans le tableau est donné pour référence, il peut être modifié selon la taille des morceaux, le volume des aliments et selon votre goût personnel. Au fur et à mesure que vous maîtrisez le cuisseur vous serez en mesure de choisir la durée de cuisson nécessaire.
- Une seule couche des aliments est plus rapide à cuire que plusieurs, c'est pourquoi il faut augmenter le temps de cuisson si vous mettez dans l'appareil des aliments en plusieurs couches.
- Pour un meilleur résultat il vaudra mieux que les morceaux soient de la même taille; mettez les plus gros morceaux plus près des parois.

FRANÇAIS

- Ne remplissez pas le bol à vapeur au maximum – laissez de la place pour la circulation de la vapeur.
- Si vous préparez une large quantité d'aliments, mélangez-les régulièrement. Soyez attentif, utilisez des gants de cuisine et les ustensiles de cuisine avec longues manches pour protéger les mains contre la vapeur.
- N'ajoutez pas de sel ni des épices directement sur les aliments pendant leur cuisson.
- Le liquide qui s'accumule dans la lèchefrite (6), convient très bien pour la préparation des soupes et peut être utilisé en guise de bouillon ou comme base d'une sauce. Mais soyez attentif – ce liquide est très chaud.
- Utilisez uniquement des aliments décongelés.
- Si vous utilisez les trois bols simultanément:
 - a. Mettez toujours les plus grands morceaux dans le bol inférieur.
 - b. L'eau de condensation qui s'accumule dans le bol supérieur coulera dans le bol inférieur; c'est pourquoi il faut prendre en compte la compatibilité des goûts des aliments préparés ensemble.
 - c. Si vous préparez de la viande, du poulet et des légumes, mettez toujours la viande dans le bol inférieur pour que le jus sortant de la viande crue ne coule pas sur d'autres aliments.
 - d. Pour les aliments du bol supérieur d'habitude il faut 5 minutes de plus par rapport à la durée de cuisson normale.
 - e. Si vous allez cuire des aliments à différentes durées de cuisson, mettez ceux qui exigent la plus longue durée de cuisson dans le bol inférieur. Quand les aliments dans le bol supérieur seront prêts enlevez le bol supérieur et continuez la cuisson ayant refermé le bol inférieur avec un couvercle.

NETTOYAGE DU CUISSEUR

- Avant de commencer le nettoyage débranchez l'appareil, déconnectez-le du secteur et laissez-le refroidir.
- Il est interdit d'immerger dans l'eau le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation et l'appareil lui-même.
- Pour le nettoyage des bols, de la lèchefrite, du couvercle et du corps de l'appareil n'utilisez pas des agents abrasifs, goupillon, agents blanchissants.
- Il est conseillé de laver les bols, la lèchefrite et le couvercle de l'appareil dans l'eau tiède avec un détergent à vaisselle. Vous pouvez utiliser un lave-vaisselle en le réglant pour un régime de lavage faible.
- Faites sortir et laver le filtre maillé (11).
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
- Lavez régulièrement les bols à vapeur.

ENLEVEMENT DU TARTRE

Après 2-3 mois d'utilisation la résistance de chauffage peut se couvrir du tartre. C'est un effet tout à fait normal, il dépend de la dureté de l'eau utilisée. Il faut régulièrement enlever le tartre pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

- Remplissez le réservoir d'eau avec du vinaigre alimentaire jusqu'à la marque «MAX».
- **IMPORTANT:** n'utilisez pas des agents antitartre.
- Montez la lèchefrite (6), un bol (1, 2 ou 3), fermez l'appareil du couvercle (5) et branchez-le pendant 20-25 minutes.
- **ATTENTION!** Si le vinaigre déborde du réservoir, débranchez le cuisseur à vapeur et avec précaution versez un peu d'eau du réservoir.
- Dès la fin du cycle programmé, débranchez le cuisseur à vapeur, laissez-le refroidir, videz-le ensuite du vinaigre.
- Lavez le réservoir avec de l'eau froide, remplissez le réservoir d'eau, installez la lèchefrite (6), un bol (1, 2 ou 3), couvrez-le d'un couvercle (5). Branchez le cuisseur à vapeur et réglez la minuterie pour 5 minutes.
- Débranchez le cuisseur à vapeur, laissez-le refroidir ensuite videz-le, séchez la lèchefrite, le bol et le couvercle et rangez-les jusqu'à la prochaine utilisation.

DURÉE DE CUISSON ET RECETTES

- La durée de cuisson dépend de la taille des aliments, de leur fraîcheur, de la place libre dans le bol et de votre goût personnel.
- La durée présentée dans le tableau est donnée pour le bol inférieur, dans le bol supérieur les aliments prendront à peu près 5 minutes de plus.
- La durée de cuisson varie en fonction de la quantité des aliments: moins il y en a – moins de temps faut-il pour les cuire.

LES LÉGUMES

- Coupez les brins épais du brocoli ou du chou-fleur.
- Faites cuire les légumes en feuille pendant une durée réduite – ils perdent rapidement leur couleur.
- Ajoutez du sel et des épices après la cuisson.
- Il n'est pas obligatoire de décongeler les légumes avant de les cuire dans le cuisseur à vapeur.

Légumes	Type	Poids/ Pièces	Herbes	Durée de cuisson (minutes)	Recommandations
Artichauts	Frais	3 de taille moyenne	ail estragon fenouil	45-50	Coupez les brins
Asperge	Fraîche Congelée	400 g 400 g	schizandra laurier serpolet	13-15 16-18	Laissez suffisamment de place pour le passage de vapeur
Brocoli	Frais Congelé	400 g 400 g	ail piment gouge estragon	16-18 15-18	
Carotte (découpée)	Fraîche	400 g	anis menthe fenouil	20-22	Mélangez pendant la cuisson
Chou-fleur	Frais Congelé	400 g 400 g	romarin basilic estragon	16-18 18-20	Mélangez pendant la cuisson
Epinard	Frais Congelé	250 g 250 g	serpolet ail	8-10 18-20	Mélangez pendant la cuisson
Fèves	Fraîche	400 g	cumin fenouil	18-20	Mélangez pendant la cuisson
Petits poids	Frais Congelés (siliqueux)	400 g 400 g	basilic marjolaine menthe	10-12 15-18	Mélangez pendant la cuisson
Pommes de terre	Fraîches	400 g	fenouil	20-22	

VIANDE ET VOLAILLE

- La cuisson à la vapeur a un avantage qui consiste en ce que pendant la cuisson la graisse se dégage des aliments et coule dans la lèchefrite. Il est tout de même désirable avant la cuisson d'enlever la graisse superflue. La viande au gril est idéale pour être cuite à la vapeur.
- Marinez la viande ou le poulet ou mettez-les dans une sauce avant de les cuire.
- Vérifiez l'état des aliments en les perçant d'une fourchette.
- Utilisez des herbes sèches ou fraîches pour donner du goût aux aliments pendant la cuisson.

Aliments	Type	Poids/ Pièces	Herbes	Durée de cuisson (minutes)	Recommandations
Poulet	filet, pattes	250g (4 pièces) 450g	carry romarin serpolet	12-15 30-35	Coupez la graisse superflue
Porc	filet, steaks ou morceaux de filet	400g (4 pièces, de largeur 2,5 cm)	carry schizandra serpolet	5-10	Coupez la graisse superflue
Bœuf	morceaux de filet ou culotte	250 g	carry piment rouge serpolet	8-10	Coupez la graisse superflue

POISSON ET LES FRUITS DE MER

- Le poisson et prêt quand la viande se sépare facilement des os.
- Vous pouvez cuire le poisson congelé et les fruits de mer sans les décongeler, mais dans ce cas il faudra augmenter le temps de cuisson.
- Utilisez des tranches de citron pour donner du goût supplémentaire au poisson et aux fruits de mer.

FRANÇAIS

Aliments	Type	Poids/ Pièces	Herbes	Durée de cuisson (minutes)	Recommandations
Mollusques	Frais	250 g/400 g	marjolaine schizandra	8-10	
Crevettes	Fraîches	400 g	schizandra ail	6	Cuire jusqu'à la couleur rose
Moules	Fraîches	400 g	schizandra ail	8-10	Cuire jusqu'à l'ouverture des coquilles
Lobster	Congelé	2 pièces (400g chacun)	raifort ail	20-22	Cuire jusqu'à la couleur rouge
Filet de poisson	Frais, congelé	250 g 250 g	moutarde marjolaine	10-12 6-8	Cuire jusqu'à la sépara- tion en morceaux

RIZ

En utilisant le bol de cuisson de riz, versez de l'eau dans le réservoir, mais dans le bol vous pouvez verser un autre liquide, par exemple du bouillon. Vous pouvez y mettre des épices, de l'oignon haché, persil, amande ou des champignons découpés.

Aliments	Type	Quantité/Volume d'eau	Durée de cuisson (minutes)	Recommandations
Riz	blanc	200 g/300 ml	35-40	Quantité maximale de riz - 250 g

DONNÉES TECHNIQUES:

Tension d'alimentation: 220/230 V ~ 50 Hz
 Max. puissance consommée: 900 W
 Capacité du bol à l'eau: 1,1 l
 Capacité du bol au riz/soupe/autres aliments: 1,2 l

Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques des produits sans préavis.

Délai de service de l'appareil est pas moins que 5 ans

Garantie

Pour des conditions de garantie plus détaillées adressez-vous au distributeur qui vous a vendu l'appareil. En cas de toute sorte de prétention pendant la période de la présente garantie il faudra présenter le ticket quittance de l'achat.



Le présent appareil satisfait aux exigences de compatibilité électromagnétique en vertu de la directive 89/336/EEC du conseil de l'Europe et la prescription 73/23 EEC pour l'appareillage de bas voltage.

PENTOLA A VAPORE ELETTRICA

I prodotti preparati a vapore conservano di più proprio sapore e preziosità di nutrimento. Pentola a vapore automatica Vitek vi permetterà di fare un passo avanti verso il nutrimento sano.

DESCRIZIONE

1. Serbatoio del vapore inferiore «1»
2. Serbatoio del vapore intermedio «2»
3. Serbatoio del vapore superiore «3»
4. Serbatoio di preparazione del riso o minestra
5. Coperchio
6. Vassoio per raccolta del liquido
7. Vaporizzatore
8. Corpo della pentola a vapore
9. Foro per riempire la pentola con acqua
10. Serbatoio per acqua
11. Filtro a rete
12. Timer
13. Indicatore di lavoro della pentola a vapore

NORME DI SICUREZZA

Prima di usare la pentola a vapore leggete attentamente le seguenti norme di sicurezza.

- Conservate le istruzioni d'uso per informazioni future.
- Prima di collegare la pentola alla rete di alimentazione assicuratevi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda a quella del funzionamento della pentola a vapore.
- La pentola a vapore non è destinata ad uso dall'esterno.
- Appoggiate la pentola a vapore sulla superficie stabile.
- Usate la pentola a vapore lontano dagli oggetti i quali potrebbero essere danneggiati dal vapore, per esempio, vicino alle mura oppure gli armadietti appesi.
- Non usate gli accessori non forniti con la pentola a vapore.
- Prima dell'uso per la prima volta lavate tutti gli accessori i quali saranno nel contatto con i prodotti alimentari.
- Prima di accendere la pentola a vapore riempite il serbatoio con acqua, altrimenti l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
- State attenti lavorando con la pentola a vapore – qualsiasi liquido oppure condensa sono molto caldi.
- Fate attenzione alle ustioni del vapore che esce, specialmente al momento dell'apertura del coperchio.
- Usate le presine o i guantini per togliere il coperchio oppure il serbatoio del vapore.
- Non spostate mai la pentola a vapore contenente i prodotti caldi.
- Non permettete ai bambini ed alle persone con le capacità limitate usare la pentola a vapore senza sorveglianza.
- Non introducete mai la pentola a vapore nel forno a microonde oppure sulla cucina a gas o elettrica.
- E' vietato lasciare la pentola attaccata alla rete senza sorveglianza.
- Staccate la pentola dalla rete quando non e' nell'uso, durante il montaggio o il togliere dei serbatoi del vapore e prima di pulire l'apparecchio.
- Controllate che il cavo di alimentazione non si appendi nei luoghi dove lo possono acchiappare i bambini.
- Conservate la pentola lontano dai bambini.
- Non immergete mai la pentola a vapore, il cavo di alimentazione oppure la spina di alimentazione nell'acqua – potreste subire le scosse elettriche.
- Non usate la pentola se il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione e' danneggiato/a. Rivolgetevi al centro di assistenza tecnica autorizzato per riparazione.
- La pentola a vapore è destinata solo ad uso domestico.

PRIMA DELL'USO PER LA PRIMA VOLTA

- Togliete imballaggio dalla pentola, togliete tutti gli adesivi e l'etichette.
- Lavate i serbatoi del vapore (1, 2, 3), serbatoio di preparazione del riso o minestra, il coperchio (5) e vassoio per far scorrere condensa usando un detersivo morbido.
- Risciacquate ed asciugate.
- Pulite la parte interna del serbatoio dell'acqua (10) con un panno umido.

ISTRUZIONI D'USO

- Appoggiate la pentola a vapore sulla superficie stabile.
- Montate il vaporizzatore (7).
- Inserite il filtro a rete (11) nell'incavatura nel serbatoio dell'acqua (11).
- Versate l'acqua fredda nel serbatoio fino all'indicazione "Max"
- Il versamento dell'acqua può essere eseguito in due modi: - attraverso l'apposito foro (9) (Fig. 1) o nel serbatoio stesso (Fig. 2).

ITALIANO

- Se durante il funzionamento notate che il livello dell'acqua è sotto la norma, potete aggiungerla attraverso un foro (9) non smontando i serbatoi del vapore (Fig.1).

Usate l'acqua filtrata, questa è caratterizzata dalla durezza abbassata, quindi il calcare si formerà nell'impianto di riscaldamento in misura inferiore. Non versate l'acqua sopra l'indicazione "MAX".

Avvertenze:

- Non aggiungete nell'acqua sale, pepe, specie, erbe, condimenti – questo potrebbe danneggiare l'impianto di riscaldamento.
- Cambiate sempre acqua prima di qualsiasi usura della pentola a vapore.
- Installate il vassoio per far scorrere un liquido (6) sul serbatoio per l'acqua.(10) e accertatevi che è installato giustamente.
- Installate uno o qualche serbatoio del vapore inferiore (1-2-3) sul vassoio (6).
- Coprite il serbatoio superiore con il coperchio (5).
- Inserite la spina di alimentazione nella presa di corrente. Potete scegliere la lunghezza del cavo della rete (Fig. 6).
- Girate il manico del timer (12) destrorso e mettete un tempo necessario del funzionamento della pentola, dopodiché si accenderà l'indicatore (13) (Fig.3).
- Dopo aver terminato il processo di preparazione la pentola a vapore si disinserirà automaticamente, si suonerà un segnale acustico e l'indicatore (13) si spegnerà.

ATTENZIONE:

- Non toccate il coperchio e i serbatoi del vapore durante il funzionamento – sono molto caldi.
- Per evitare le ustioni usate i guanti da cucina per togliere il coperchio e i serbatoi del vapore. Sollevate il coperchio lentamente per far uscire il vapore; tenete il coperchio sopra il serbatoio del vapore per far scorrere l'acqua.
- Se vorreste verificare la prontezza dei prodotti, usate le stoviglie con manico lungo.
- Ricordate che l'acqua dentro il serbatoio potrebbe essere calda mentre altri componenti della pentola a vapore sono già raffreddati.
- Non usate la pentola a vapore senza il vassoio, serbatoio del vapore ed il coperchio installati.

CONSIGLI:

- Preparate carne, pesce o frutti di mare completamente.
- Usate sempre solo i prodotti congelati. Escluso verdura, pesce e frutti di mare.
- Se usate contemporaneamente alcuni serbatoi del vapore, mettete carne, pollame oppure pesce nel cestino inferiore per non far scorrere un liquido uscente sui prodotti che si trovano negli altri serbatoi del vapore.
- Installate il serbatoio del vapore inferiore (1) sul vassoio (6). Potete combinare con l'installazione dei serbatoi (2, 3, 4).
- Aggiungete le erbe fresche o secche nel vassoio per raccolta del liquido (6) per far diventare prodotti più saporiti. Scegliete le erbe a vostro godimento: timo, coreandro, basilico, aneto, curry e dragoncello, alio, comino, cren – questo è un'elenco modesto delle erbe conosciute. Potete combinare varie erbe per aggiungere ai prodotti un gusto esclusivo. Quando usate le erbe fresche, la loro quantità deve essere aumentata di 2-3 volte e devono essere obbligatoriamente tagliate.

PREPARAZIONE DELLE UOVA (Fig. 5)

- Versate l'acqua nel serbatoio (10).
- Installate il vassoio (6).
- Installate il serbatoio (1, 2 o 3) sul vassoio (6).
- Mettete le uova nelle apposite cellule sul fondo del serbatoio del vapore (1, 2 o 3) e copritelo con il coperchio (5).
- Attivate la pentola regolando il tempo di preparazione desiderato con il manico di timer (12).

PREPARAZIONE DEL RISO (Fig. 4)

- Versate l'acqua nel serbatoio (10).
- Installate il vassoio (6).
- Installate il serbatoio del vapore (1, 2 o 3) sul vassoio (6).
- Installate il serbatoio per la preparazione del riso/minestra (4) sul serbatoio del vapore.
- Versate un bicchiere di riso nel serbatoio (4) e versate 1½ dell'acqua.
- La quantità di riso massima non deve superare 250 g.
- Chiudete il serbatoio (4) con il coperchio (5).
- Attivate la pentola regolando il tempo di preparazione desiderato con il manico di timer (12).

COME AGGIUNGERE ACQUA DURANTE IL PROCESSO DI PREPARAZIONE

Per i prodotti che richiedono preparazione lunga:

- Controllate il livello dell'acqua durante la preparazione.
- Se è indispensabile aggiungete l'acqua attraverso un'apposito foro, non togliendo i serbatoi del vapore.

CONSIGLI E RACCOMANDAZIONI UTILI

- Il tempo di preparazione indicato nella tabella bisogna prendere come consigliato e potrebbe variare che dipenderà dalle dimensioni dei pezzi, dalla quantità dei prodotti e dal gusto personale.

Quando prenderete confidenza con la pentola a vapore, potrete scegliere tempo desiderato di preparazione dei prodotti da soli.

- Uno strato dei prodotti viene cucinato più rapidamente rispetto agli altri strati, quindi, è necessario aumentare il tempo di preparazione di una quantità dei prodotti maggiore.
- Per ottenere un risultato migliore cercate di lavorare coi pezzi del prodotto delle stesse dimensioni, mettete i pezzi più grandi più vicino ai lati del serbatoio del vapore.
- Non riempite il serbatoio del vapore completamente – lasciate lo spazio per far passare il vapore.
- Mentre state preparando una quantità dei prodotti notevole è necessario mescolarli periodicamente. Rispettate una particolare cautela, usate i guanti da cucina per proteggere le mani dal vapore e le stoviglie con manico lungo.
- Non aggiungete sale oppure spezie direttamente sui prodotti mentre state cucinando.
- Liquido che si concentra nel vassoio (6) è adatto benissimo per la preparazione di minestre oppure potrebbe essere usato come brodo o base per un sugo. Ma state attenti – è molto caldo.
- Usate solo prodotti completamente scongelati.

Quando usate tre serbatoi del vapore contemporaneamente:

- Mettete sempre i pezzi più grandi nel serbatoio inferiore.
- La condensa creata nel cestino superiore scorrerà in quella inferiore, quindi assicuratevi nella compatibilità dei gusti di prodotti che state preparando.
- Cucinando carne, pollo oppure verdura mettete sempre carne e pollo nel serbatoio inferiore per evitare che il sugo della carne fresca non finisca sugli altri prodotti.
- Il tempo di preparazione dei prodotti nel serbatoio superiore è normalmente superiore di 5 minuti.
- Quando preparate i prodotti con il tempo di preparazione diverso, mettete i prodotti che richiedono il tempo di preparazione maggiore nel serbatoio inferiore. Quando i prodotti nel serbatoio superiore saranno pronti, potrete toglierli, coprite il serbatoio inferiore con il coperchio e continuate a cucinare.

PULIZIA DELLA PENTOLA A VAPORE

- Prima di pulizia spegnete la pentola a vapore, staccatela dalla rete di alimentazione e lasciatela raffreddare completamente.
- E' vietato immergere il cavo di alimentazione, la spina di alimentazione e la pentola stessa nell'acqua.
- Non usate i detersivi abrasivi, sconvolini e candeggini per pulire i cestini del vapore, il vassoio, il coperchio superiore ed il corpo della pentola a vapore.
- Si consiglia lavare i serbatoi del vapore, il serbatoio per la preparazione del riso, il vassoio ed il coperchio nell'acqua tiepida con aggiunta di un detersivo lavapiatti. Si può usare la macchina lavapiatti, programmandola per lavaggio «risparmio».
- Estrategate e lavate il filtro a rete (11).
- Pulite il corpo della pentola con un panno umido.
- Lavate i serbatoi del vapore regolarmente.

COME TOGLIERE INCROSTAZIONE

Dopo 2-3 mesi di lavoro ci potrebbe formarsi l'incrostazione sull'impianto di riscaldamento della pentola a vapore. Questo è un processo normale che dipende dalla durezza dell'acqua che usate. E' necessario togliere l'incrostazione regolarmente per far funzionare la pentola in un modo regolare.

- Riempite il serbatoio dell'acqua con aceto.

IMPORTANTE: Non usate i mezzi per togliere l'incrostazione.

- Inserite il vassoio, il serbatoio del vapore (1, 2 o 3), chiudetelo con il coperchio (5) e accendete la pentola a vapore per 20-25 minuti.

ATTENZIONE ! Se l'aceto esce fuori dal serbatoio, spegnete la pentola a vapore e scaricate un'ora di aceto rispettando la cautela.

- Dopo un termine di funzionamento del timer spegnete la pentola a vapore, lasciatela raffreddare completamente prima di scaricare il sugo.
- Lavate il serbatoio con l'acqua fredda, riempitelo di nuovo con l'acqua, installate il vassoio (6), un serbatoio del vapore (1, 2 o 3), chiudetelo con il coperchio (5), accendete la pentola a vapore e programmate il timer a 5 minuti.
- Spegnete la pentola a vapore, lasciatela raffreddare completamente, scaricate l'acqua, asciugate il vassoio, il serbatoio del vapore ed il coperchio e mettetela in custodia fino alla prossima utenza.

TEMPO DI PREPARAZIONE DI PIETANZE E RICETTI

- Tempo di preparazione dipende dalle dimensioni dei prodotti, lo spazio disponibile nel serbatoio, la freschezza dei prodotti e dal gusto personale.
- Tempo di preparazione viene indicato usando il serbatoio inferiore, i prodotti nel serbatoio superiore vengono cucinati per 5 minuti più a lungo.
- Aumentate oppure diminuite il tempo di preparazione in conformità di una quantità dei prodotti che state preparando.

VERDURA

- Tagliate gli steli grossi dal cavolo broccoli oppure gli steli grossi del cavolfiori.

ITALIANO

- Preparate verdura in foglia verde il periodo di tempo più corto possibile – perdono colore verde abbastanza in fretta.
- Aggiungete sale e specie dopo aver terminato cucinare.
- Non dovrete obbligatoriamente decongelare verdura congelata prima di cucinarla nella pentola a vapore.

Verdura	Tipo	Peso/q.tà pezzi	Erbe	Tempo di cucinare (minuti)	Consigli
Carciofi	Freschi	3 medie	Aglio Dragoncello Aneto	45-50	Tagliate gli steli
Asparagi	Freschi Congelati	400 g 400 g	Chinensis Alloro Timo	13-15 16-18	Lasciate lo spazio libero per far uscire vapore
Broccoli	Freschi Congelati	400 g 400 g	Aglio Pepe rosso Dragoncello	16-18 15-18	
Carote (tagliate)	Fresca	400 g	Anice Menta Aneto	20-22	Mescolate mentre state cucinando
Cavolfiori	Freschi Congelati	400 g 400 g	Rosmarino Basilico Dragoncello	16-18 18-20	Mescolate mentre state cucinando
Spinaci	Freschi Congelati	250 g 250 g	Timo Aglio	8-10 18-20	Mescolate mentre state cucinando
Fave	Fresche	400 g	Comino Aneto	18-20	Mescolate mentre state cucinando
Piselli	Freschi Congelati	400 g 400 g	Basilico Majonara Menta	10-12 15-18	Mescolate mentre state cucinando
Patate	Fresche	400 g	aneto	20-22	

CARNE E POLLO

- Il vantaggio di preparazione dei prodotti a vapore consiste nel fatto che mentre state cucinando il grasso si scioglie e si scarica dai prodotti nel vassoio. Ma prima di prepararli è consigliabile togliere grassi in eccedenza. Carne per grill è adatto idealmente per cucinare a vapore.
- Fate marinare la carne oppure versate il sugo sopra la carne oppure il pollo prima di cucinarli.
- Controllate la prontezza dei prodotti infilzandoli.
- Utilizzate erbe fresche oppure secche mentre state cucinando per far diventare i prodotti più saporiti.

Prodotti	Tipo	Peso/q.tà fette	Erbe	Tempo di preparazione (minuti)	Consigli
Pollo	Filetto, cosce	250 g (4 pz) 450 g	Curry Rosmarino timo	12-15 30-35	Togliete grasso in eccedenza
Suino	Tagliata, filetto, steak o fette di filetto	400 g (4 fette, spessore 2,5 cm)	Curry Chinensis Timo	5-10	Togliete grasso in eccedenza
Bovino	Fette di filetto, parte di filetto o culaccio	250 g	Curry Pepe rosso timo	8-10	Togliete grasso in eccedenza

PESCE E FRUTTI DI MARE

- Il pesce è pronto quando la polpa si stacca dalle ossa facilmente.
- Pesce e frutti di mare congelati possono essere cucinati senza farli decongelare prima, bisogna solamente aumentare il tempo di preparazione.
- Usate le fette di limone mentre state cucinando pesce o frutti di mare per farli diventare più gustosi.

ITALIANO

Prodotti	Tipo	Peso/q.tà pezzi	Erbe	Tempo di preparazione (minuti)	Consigli
Crostacei	Freschi	250 g/400 g	Maiorana Chinensis	8-10	
Gamberetti	Freschi	400 g	Chinensis Aglio	6	Cucinate fino all'ottenimento di colore rosa
Cozze	Fresche	400 g	Chinensis Aglio	8-10	Cucinate fino all'apertura delle cozze
Aragosta	Congelata	2 pz. (400 g cadauno)	Cren Aglio	20-22	Cucinate fino all'ottenimento di colore rosso
Filetto di pesce	Fresco, congelato	250 g 250 g	Senape maiorana	10-12 6-8	Cucinate fino alla separazione dei pezzi

RISO

Quando usate il serbatoio per riso versate nel serbatoio dell'acqua solo acqua, ma nel serbatoio potete versare anche un'altra liquido, per esempio, vino o brodo. Potete aggiungere le erbe, cipolla tagliata, prezzemolo, mandorle oppure funghi tagliati.

Prodotti	Tipo	Q.tà/volume dell'acqua	Tempo di preparazione (minuti)	Consigli
Riso	bianco	200 g/300 ml	35-40	Quantità di riso massima non più di 250 g

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tensione di alimentazione: 230 V -50 Hz
 Max. potenza di consumo: 900 Watts
 Capacità del serbatoio dell'acqua: 1,1 lt
 Capacità del serbatoio per cucinare riso/minestra/altri prodotti: 1,2 LT

La casa produttrice si riserva il diritto di cambiare le caratteristiche tecniche degli apparecchi senza ulteriori avvisi.

Il periodo di utilizzo dell'apparecchio è non meno di 5 anni

Garanzia

Le condizioni dettagliate della garanzia si possono richiedere al rivenditore dell'apparecchio. Qualsiasi reclamo deve essere richiesto prima della scadenza della garanzia e deve essere accompagnato dallo scontrino fiscale oppure da un altro documento che attesti l'acquisto.



Questo prodotto corrisponde ai requisiti di compatibilità elettromagnetica stabiliti dalla direttiva 89/336/EEC del Consiglio Europeo e dalla Direttiva 73/23 CEE sugli apparecchi di bassa tensione.

ESPAÑOL

COCEDOR DE ALIMENTOS

Los alimentos cocidos al vapor, conservan en mayor grado su aroma y el valor nutritivo de los mismos. El cocedor de alimentos Vitek le permite avanzar hacia una alimentación más sana.

DESCRIPCION

1. Compartimiento inferior de vapor "1"
2. Compartimiento medio de vapor "2"
3. Compartimiento superior de vapor "3"
4. Bol para cocer arroz/sopa
5. Tapa
6. Bandeja para recoger agua condensada
7. Difusor de vapor
8. Cuerpo del cocedor de alimentos
9. Boca de llenado
10. Depósito de agua
11. Filtro de malla
12. Temporizador
13. Indicador de funcionamiento del artefacto

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Antes de usar este artefacto lea atentamente las instrucciones de uso.

- Conserve estas instrucciones de uso para poder recurrir a éstas en el futuro.
- Antes de enchufar el cocedor de alimentos a la red eléctrica, cerciórese que la tensión indicada en el aparato coincida con la de la red eléctrica de su hogar.
- No use el artefacto a la intemperie.
- Coloque el artefacto sobre una superficie firme y plana.
- No use el artefacto cerca de las paredes o alacenas, pues el vapor generado por el cocedor puede dañarlas.
- Use sólo los accesorios que vienen con el cocedor.
- Antes del primer uso lave todos los accesorios del artefacto que tengan contacto con los alimentos.
- Antes de encender el cocedor de alimentos, llene el depósito con agua, caso contrario se puede dañar el artefacto.
- Tenga cuidado cuando usa el artefacto, pues los líquidos o vapores son muy calientes.
- Tenga cuidado de no quemarse con el vapor, en especial, cuando retira la tapa.
- Para retirar la tapa o un compartimiento use manoplas de cocina, etc.
- No mueva el artefacto si contiene alimentos calientes.
- Evite que los niños y discapacitados usen el aparato sin el control correspondiente.
- Se prohíbe colocar el compartimiento del cocedor en el horno a microondas, así como sobre cocinas eléctricas o a gas.
- Se prohíbe dejar el artefacto enchufado desatendido.
- Desenchufe el artefacto de la red si no lo usa, al quitar o colocar los compartimientos, así como también para limpiarlo.
- Observe que el cable de alimentación no cuelgue de tal forma que los niños puedan tirar de él.
- Guarde el artefacto fuera del alcance de los niños.
- Nunca sumerja el cocedor de alimentos, su cable o enchufe en agua, ya que puede recibir una descarga eléctrica.
- No use el artefacto si su cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para su reparación recurra a un centro de servicio técnico autorizado.
- Este cocedor de alimentos está destinado sólo para uso doméstico.

ANTES DEL PRIMER USO

- Extraiga el artefacto de la caja y quite el embalaje.
- Lava con detergente neutro los compartimientos (1, 2, 3), el bol para cocer arroz o sopa (4), la tapa (5) y la bandeja para recoger agua condensada (6).
- Enjuague minuciosamente y seque.
- Frote el interior del depósito de agua (10) con un paño húmedo.

RECOMENDACIONES DE USO

- Coloque el cocedor sobre una superficie firme y plana.
- Coloque el difusor de vapor (7) en el lugar correspondiente.
- Coloque el filtro de malla (11) en el depósito de agua (10).
- Llene el depósito de agua (10) con agua fría hasta el nivel "MAX".
- El depósito de agua se puede llenar de dos formas: a través de la boca de llenado (9) (Dib. 1) o verter agua directamente en el depósito de agua (Dib. 2).
- Si durante la cocción de alimentos Usted advierte que puso menos agua de la recomendada, puede agregar el líquido a través de la boca de llenado (9), sin quitar los compartimientos (Dib. 1).
Use agua filtrada, debido a que es menos dura. Por lo tanto el elemento calentador tendrá menos partículas de cal. No vierta agua por encima del nivel "MAX".

Advertencia:

- Se prohíbe agregar sal, pimienta, especias, hierbas, vino, salsas u otros líquidos en el depósito de agua, pues ellos puede dañar el artefacto.
- Reemplace el agua antes de cada uso del artefacto.
- Coloque la bandeja para recoger agua condensada (6) sobre el depósito de agua (10) y compruebe que haya sido colocada correctamente.
- Coloque sobre la bandeja para recoger agua condensada (6) uno o varios compartimientos (1-2-3).
- Cierre el compartimiento con la tapa (5).
- Enchufe el artefacto al tomacorriente. Usted puede regular la longitud del cable de alimentación (Dib. 6).
- Gire la manecilla del temporizador (12) en sentido de las agujas del reloj y ajuste el tiempo deseado de funcionamiento del cocedor, y al mismo tiempo se encenderá el indicador (13) (Dib.3).
- Al alcanzar el tiempo establecido el cocedor se apagará automáticamente, sonará una señal acústica y el indicador (13) se apagará.

ATENCIÓN:

- Durante el funcionamiento del cocedor de alimentos no entre en contacto con su tapa o sus compartimientos, pues están muy calientes.
- Para quitar la tapa o un compartimiento del artefacto y no quemarse use las manoplas, etc. Levante lentamente la tapa para que salga el vapor, mantenga la tapa sobre el compartimiento del cocedor para que salga el agua de ésta.
- Use utensilios con mango largo cuando desea controlar si los alimentos están cocidos.
- Recuerde que aunque todos los componentes del cocedor estén fríos, el agua dentro del depósito de agua puede estar caliente.
- No use el cocedor de alimentos sin la bandeja, los compartimientos y la tapa.

SUGERENCIAS:

- Cuezca la carne, el pescado y los frutos de mar hasta que estén completamente hechos.
- Siempre use sólo alimentos descongelados, excepto hortalizas, pescados y frutos de mar.
- Si Usted usa varios compartimientos a la vez, coloque la carne, las aves o el pescado en el compartimiento inferior para que el líquido que se desprende no caiga encima de los alimentos que se encuentran en los otros compartimientos.
- Coloque hierbas aromáticas frescas o secas en la bandeja (6) para dar mayor sabor a los alimentos. Elija las hierbas a gusto: tomillo, coriandro, albahaca, eneldo, curry y estragón, ajo, comino, rábano. Esto es tan sólo un pequeño listado de hierbas aromáticas conocidas. Usted puede combinar dichas hierbas para que los alimentos adquieran un nuevo sabor. En caso de usar hierbas aromáticas frescas, deberá aumentar su cantidad, en comparación con las secas, en dos-tres veces y cortarlas.

COCCION DE HUEVOS (Dib. 5)

- Vierta el agua en el depósito de agua (10).
- Coloque la bandeja (6).
- Coloque el compartimiento (1, 2 ó 3) sobre la bandeja (6).
- Coloque los huevos en las cavidades, ubicadas en el piso del compartimiento (1, 2 ó 3) y ciérrelo con la tapa (5).
- Encienda el cocedor de alimentos, posicionando la manecilla del temporizador (12) en el tiempo de cocción deseado.

COCCION DE ARROZ (Dib. 4)

- Vierta el agua en el depósito de agua (10).
- Coloque la bandeja (6).
- Coloque el compartimiento (1, 2 ó 3) sobre la bandeja (6).
- Coloque sobre el compartimiento el bol para cocer arroz/sopa (4).
- Ponga 1 taza de arroz en el bol (4) y vierta 1taza y ½ de agua. La cantidad máxima de arroz no debe superar los 250 g.
- Cierre el bol (4) con la tapa (5).
- Encienda el cocedor de alimentos, posicionando la manecilla del temporizador (12) en el tiempo de cocción deseado.

COMO AGREGAR AGUA DURANTE LA COCCION

Para alimentos que requieren una cocción prolongada:

- Controle el nivel del agua durante la cocción de alimentos.
- Si es necesario agregue agua por la boca de llenado (9), sin quitar los compartimientos del artefacto.

CONSEJOS UTILES Y RECOMENDACIONES

- El tiempo de cocción indicado en la tabla es el tiempo recomendado, que puede diferenciarse debido al tamaño de trozos, volumen de los alimentos y gustos personales. A medida que conozca más el funcionamiento de este cocedor, podrá calcular mejor el tiempo de cocción de los alimentos.
- Una capa de alimentos se cuece más rápido que varias capas. Por lo tanto se debe aumentar el tiempo de cocción de acuerdo al volumen de los alimentos.
- Para obtener un mejor resultado, corte los alimentos en trozos iguales. Los trozos más grandes colóquelos más cerca de las paredes del compartimiento.

ESPAÑOL

- No llene el compartimiento por completo, deje espacio para que pase el vapor..
- Si cuece gran cantidad de alimentos, revuélvalos cada tanto. Tenga mucho cuidado, use manoplas de cocina para proteger las manos del vapor y utensilios de mango largo.
- No agregue sal o especias directamente sobre los alimentos durante su cocción.
- El líquido que se acumula en la bandeja (6), es ideal para usar en la cocción de sopas o caldos. Pero tenga cuidado, pues es muy caliente.
- Use tan sólo alimentos totalmente descongelados.

Si usa los tres compartimientos al mismo tiempo:

- Siempre coloque los trozos más grandes en el compartimiento inferior..
- El vapor que se forma en el compartimiento superior, caerá en el inferior. Por lo tanto, trate que el sabor de los alimentos colocados en ambos compartimientos, resulten compatibles.
- Al cocer carne, pollo u hortalizas siempre coloque la carne en el compartimiento inferior para que el jugo de la carne cruda no caiga sobre otros alimentos.
- El tiempo de cocción en el compartimiento superior siempre resulta mayor en 5 minutos.
- Al cocer los alimentos con diferentes tiempos de cocción, coloque en el compartimiento inferior los alimentos que tardan más en cocinarse. Cuando estén hechos los alimentos del compartimiento superior, puede retirarlos y cerrar el compartimiento inferior con la tapa, y seguir cocinando los alimentos en él.

LIMPIEZA

- Antes de limpiar el cocedor, apáguelo, desenchúfelo del tomacorriente y espere a que se enfríe por completo.
- Se prohíbe sumergir en agua el cable de alimentación, el enchufe y el propio cocedor de alimentos.
- No use productos abrasivos para la limpieza de compartimientos, bandeja, tapa superior y el cuerpo del cocedor.
- Se recomienda lavar todos los compartimientos, incluyendo el bol para la cocción de arroz; la bandeja y la tapa, en agua tibia con detergente. También se los puede lavar en el lavaplatos, usando la función "rápida".
- Extraiga y lave el filtro de malla (11).
- Frote el cuerpo del cocedor con un paño húmedo.
- Lave regularmente los compartimientos.

DESCALCIFICACION

Luego de 2 -3 meses de uso en el elemento calentador pueden aparecer calcificaciones. Es algo natural y depende de la dureza del agua que se utiliza. Para que el cocedor de alimentos funcione bien, descalcifíquelo regularmente. Para ello:

- Llene el depósito de agua con vinagre hasta el nivel "MAX".
- **IMPORTANTE:** No use productos químicos para descalcificar el artefacto.
- Coloque la bandeja (6), un compartimiento (1, 2 ó 3), ciérrelo con la tapa (5) y encienda el cocedor por unos 20-25 minutos.
- **ATENCION:** Si el vinagre rebalsa del depósito de agua, apague el aparato y con cuidado saque un poco de vinagre.
- Una vez finalizado el tiempo establecido por el temporizador, apague el cocedor, espere a que se enfríe y vacíe el depósito de agua.
- Lave el depósito de agua con agua fría, vierta agua una vez más, coloque la bandeja (6), el compartimiento (1, 2 ó 3), ciérrelo con la tapa (5), encienda el cocedor y posicione el temporizador en 5 minutos.
- Apague el cocedor, espere a que se enfríe por completo, vacíe el depósito de agua, seque la bandeja, el compartimiento y la tapa y guarde el cocedor hasta su próximo uso.

TIEMPO DE COCCION Y RECETAS

- El tiempo de cocción depende del tamaño de los alimentos, espacio libre que hay en el compartimiento, su frescura y gusto personal.
- El tiempo de cocción se indica para el compartimiento inferior. La cocción de los alimentos en el compartimiento superior lleva unos 5 minutos más.
- La mayor o menor cantidad de alimentos también aumenta o disminuye, respectivamente, el tiempo de su cocción.

HORTALIZAS

- Corte tallos gruesos de brócoli o coliflor.
- Cueza las verduras el menor tiempo posible, pues pierden su color.
- Agregue sal y especias después de su cocción.
- No hace falta descongelar las hortalizas antes de cocerlas.

Hortalizas	Tipo	Peso/ Cantidad de unidades	Hierbas	Tiempo de coc- ción (minutos)	Recomendaciones
Alcaucil	Fresco	3 medianos	Ajo estragón eneldo	45-50	Corte los tallos
Espárrago	Fresco Congelado	400 g 400 g	Bálsamo de limón laurel tomillo	13-15 16-18	Deje un espacio para que pase el vapor
Brócoli	Fresco Congelado	400 g 400 g	Ajo ají rojo estragón	16-18 15-18	
Zanahoria (trozada)	Fresca	400 g	Anís menta eneldo	20-22	Revuelva durante la coc- ción
Coliflor	Fresca Congelada	400 g 400 g	Romero albahaca estragón	16-18 18-20	Revuelva durante la coc- ción
Espinaca	Fresca Congelada	250 g 250 g	Tomillo ajo	8-10 18-20	Revuelva durante la coc- ción
Legumbres	Frescas	400 g	Comino eneldo	18-20	Revuelva durante la coc- ción
Arvejas	Frescas Congeladas	400 g 400 g	Albahaca mejorana menta	10-12 15-18	Revuelva durante la coc- ción
Patatas	Frescas	400 g	eneldo	20-22	

CARNE Y AVES

- La ventaja de cocer los alimentos al vapor consiste en que durante la cocción la grasa que se derrite de los alimentos cae en la bandeja. Sin embargo, antes de la cocción, recomendamos retirar el exceso de grasa. La carne para grill es ideal para cocer al vapor.
- Antes de la cocción deje reposar la carne o aves en vinagre o salsas.
- Pinche los alimentos para saber si ya están hechos.
- Para dar más sabor a los alimentos use hierbas aromáticas frescas o secas.

Alimentos	Tipo	Peso/ Cantidad de unidades	Hierbas	Tiempo de coc- ción (minutos)	Recomendaciones
Pollo	Filete, patitas	250g (4unida-des) 450g	Curry romero tomillo	12-15 30-35	Corte el exceso de grasa
Cerdo	Filete, bistec o trozos de filete	400g (4unida-des, grosor de 2,5 cm)	Curry bálsamo de limón tomillo	5-10	Corte el exceso de grasa
Carne de vaca	Trozos de filete, filete o nalga	250 g	Curry ají rojo tomillo	8-10	Corte el exceso de grasa

PESCADO Y FRUTOS DE MAR

- El pescado está cocido cuando su carne se separa fácilmente de las espinas.
- El pescado y frutos de mar congelados se pueden cocer sin descongelar, sólo habrá que aumentar el tiempo de su cocción.
- Use rodajas de limón durante la cocción de pescados o frutos de mar, para que adquieran mejor sabor.

ESPAÑOL

Alimentos	Tipo	Peso/ Cantidad de unidades	Hierbas	Tiempo de coc- ción (minutos)	Recomendaciones
Moluscos	Frescos	250 g/400 g	Mejorana bálsamo de limón	8-10	
Langostinos	Frescos	400 g	Bálsamo de limón ajo	6	Cueza hasta que adquieran el color rosa
Almejas	Frescas	400 g	Bálsamo de limón ajo	8-10	Cueza hasta que se abran las conchas
Pulpo	Congelado	2 unidades (400g cada uno)	Rábano silvestre ajo	20-22	Cueza hasta que adquiera el color rojo
Filete de pescado	Fresco Congelado	250 g 250 g	Mostaza mejorana	10-12 6-8	Cueza hasta que se pueda dividir en trozos

ARROZ

Al usar el bol para cocer arroz, en el depósito de agua vierta sólo agua, pero en el compartimiento puede verter otros líquidos, por ejemplo, caldo, y agregar también condimentos, cebolla picada, perejil, almendras o setas cortadas.

Alimentos	Tipo	Cantidad/Cantida d de agua	Tiempo de cocción (minutos)	Recomendaciones
Arroz	blanco	200 g/300 ml	35-40	Cantidad máxima de arroz: no más de 250 g

FICHA TÉCNICA:

Voltaje y frecuencia:	220/230 V ~ 50 Hz
Max. potencia consumida:	900 W
Capacidad del depósito de agua:	1,1 l
Capacidad del bol para la cocción de arroz/sopa/otros alimentos:	1,2 l

El fabricante se reserva el derecho de modificar las características de los artefactos, sin aviso previo.

LA VIDA UTIL DEL ARTEFACTO ES NO MENOR DE 5 AÑOS

Garantía

La garantía detallada es entregada por el vendedor de este aparato. Para efectuar cualquier reclamo, dentro del plazo de vigencia de la presente garantía, se debe presentar el ticket o factura de compra de este aparato.



Este producto cumple con las normas de compatibilidad electromagnética, de la directiva 89/336/EEC del Consejo de las Comunidades Europeas, y las reglamentaciones 73/23 CEE, para los aparatos de bajo voltaje.

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПАРОВАРКА

Продукти, приготвени с пара, в по-голяма степен съхраняват своя аромат и хранителната ценност, пароварка Vitek ще Ви позволи да направите крачка в посока към здравословното хранене.

ОПИСАНИЕ

1. Долна парна купа "1"
2. Средна парна купа "2"
3. Горна парна купа "3"
4. Обем за варене на ориз или супа
5. Капак
6. Подложка за събиране на кондензата
7. Пулверизатор на пара
8. Корпус на пароварката
9. Отвор за наливане на вода
10. Резервоар за вода
11. Мрежест филтър
12. Таймер
13. Индикатор за работа на пароварката

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Преди да започнете да използвате пароварката, внимателно прочетете инструкцията за експлоатация.

- Запазете даденото ръководство за експлоатация като материал за справки.
- Преди да включите пароварката в електромерната се убедете, че напрежението, посочено на устройството, съответства на напрежението в електромерната.
- Не използвайте пароварката извън помещението.
- Установявайте устройството върху равна устойчива повърхност.
- Не използвайте пароварката в близост до стени или навесни шкафови: влизащата гореща пара може да ги повреди.
- Използвайте само детайлите от комплекта, които влизат в комплекта на доставката.
- Преди първото използване на устройството старателно измийте всички детайли, които ще влизат в контакт с хранителни продукти.
- Преди да включите пароварката, напълнете резервоара с вода, в противен случай устройството може да се повреди.
- Бъдете внимателни при работа с устройството: течностите и кондензатите са много горещи.
- Пазете се от изгаряния на излизащата пара, особено при снемането на капака.
- За да махнете капака или парните купи, използвайте кухненски ръкохватки или ръкавици.
- Не премествайте устройството, когато в него има горещи продукти.
- Не позволявайте на деца и недееспособни лица да ползват устройството без надзор.
- Не допускайте съдовете от пароварката да се използват в микровълнови фурни, а също така върху електрически или газови печки.
- Забранява се оставянето на устройството включено в мрежата без надзор.
- Изключете устройството от мрежата, ако то не се използва, при снемане или поставяне на парни купи, а също така преди почистване.
- Следете кабелът за мрежата да не увисва на места, където могат да го достигнат деца.
- Съхранявайте устройството в недостъпно за деца място.
- Никога не потапяйте устройството, кабела за мрежата или щепсела за мрежата във вода - Вие можете да получите токов удар.
- Не използвайте устройството при повреда на кабела за мрежата или щепсела, за ремонт на устройството се обърнете в упълномощения сервизен център.
- Приборът е предназначен само за домашно използване.

ПРЕДИ ПЪРВО ИЗПОЛВАНЕ

- Извадете пароварката и отстранете опаковъчния материал.
- Измийте парните купи (1, 2, 3), съда за варене на ориз или супа (4), капака (5) и подложката за събиране на кондензата (6) с използване на мек миеш препарат.
- Старателно ги изплакнете и ги изтрийте.
- Избършете вътрешната кухня на резервоара за вода (10) с влажен плат.

ПРАВИЛА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- Установете пароварката на равна и устойчива повърхност.
- Установете на място пулверизатора на пара (7).
- Установете във вдлъбнатината на резервоара за вода (10) мрежестия филтър (11).
- Напълнете резервоара (10) със студена вода до максималното ниво "MAX".

БЪЛГАРСКИ

- Напълването на резервоара с вода можете да се осъществява по два начина : през отвора за наливане на вода (9) (Рис. 1) или водата да се налива непосредствено в резервоара (Рис. 2).
- Ако по време на приготвяне забележите, че количеството на наляната вода е по-малко от необходимото, Вие можете да я добавите през отвора за наливане (9) без да снемате парните купи (Рис. 1). Използвайте филтрираната вода, тя е с понижена варовитост, и затова ще се образува по-малко накип в нагревателния елемент. Не наливайте вода над маркировката "MAX".

Внимание:

- Забранява се добавянето във водата на сол, пипер, подправки, треви, вино, сосове или други течности в резервоар за вода. Това може да предизвика повреждане на устройството.
- Сменяйте водата преди всяко използване на пароварката.
- Установете върху подложката за събиране на кондензата (6) резервоара за вода (10) и се убедете, че той е установен правилно.
- Установете върху подложката за събиране на кондензата (6) една или няколко парни купи (1-2-3).
- Покрийте парната купа с капака (5).
- Вкарийте щепсела на кабела за мрежата в контакта. Вие можете да регулирате дължината на кабела за мрежата (Рис. 6).
- Завъртете дръжката на таймера (12) по посока на часовниковата стрелка, и установете необходимото време на работа на пароварката, при което ще светне индикаторът (13) (Рис.3).
- След изтичане на нагласеното време, пароварката автоматично ще се изключи и ще прозвучи звуков сигнал, индикаторът (13) ще изгасне.

ВНИМАНИЕ:

- Не докосвайте по време на работа на пароварката капака и парните купи - те са много горещи.
- За да не се изгорите, използвайте кухненски ръкохватки или ръкавици за снемане на капака и парните купи. Бавно приповдигнете капака, за да излезе парата, подръжете капака над парната купа, за да изтече водата от нея .
- Ако искате да проверите, дали продуктите са вече пригответени, използвайте съдове с дълга дръжка.
- Не забравяйте, че водата в резервоара може да бъде гореща, когато всички останали компоненти на пароварката са изстинали.
- Не използвайте пароварката, когато подложката не е установена, парните купи или капакът не са поставени.

ПРЕПОРЪКИ:

- Пригответе месо, риба и морски продукти до пълно сготвяне.
- Винаги използвайте само размразени продукти, с изключението на зеленчуци, риба и морски продукти.
- Ако използвате едновременно няколко парни купи, слагайте месо, птици или риба в долната кошница, за да не изтича отделящата се течност върху продукти в другите парни купи.
- Добавяйте пресни или сухи треви в подложката за събиране на кондензата (6) за придаване на вкус на продуктите. Изберете треви по свой вкус: мащерка, кориандър, босилек, копър, къри и естрагон, чесън, кимион, хрян - това е само неголям списък на известните треви. Можете да комбинирате треви за да придадете нови вкусови качества на продуктите. При използване на пресни билки е необходимо да ги нарежете и да увеличите общото количество в два-три пъти повече, отколкото сухите.

ПРИГОТВЯНЕ НА ЯЙЦА (Рис. 5)

- Налейте вода в резервоара (10).
- Установете подложката (6).
- Установете парната купа (1, 2 или 3) върху подложката (6).
- Сложете яйца във вдлъбнатините в дъното на парната купа (1, 2 или 3) и я покрийте с капак (5).
- Включете пароварката, като установите дръжката на таймера (12) на необходимото време за работа.

ПРИГОТВЯНЕ НА ОРИЗ (Рис. 4)

- Налейте вода в резервоара (10).
- Установете подложката (6).
- Установете една парна купа (1, 2 или 3) върху подложката (6).
- Установете върху парната купа съд за варене на ориз на супа (4).
- Насипете 1 чаша ориз в съда (4) и налейте 1? чаша вода. Максималното количество ориз не трябва да превишава 250 гр.
- Затворете купата (4) с капака (5).
- Включете пароварката, като установите дръжката на таймера (12) на необходимото време за работа.

ДОБАВЯНЕ НА ВОДА ПО ВРЕМЕ НА ПРИГОТВЯНЕ

За ястия, за които е необходимо продължително време за приготвяне:

- Контролирайте нивото на водата по време на приготвяне на продуктите.
- При необходимост добавяйте вода през отвора за наливане на вода (9), без да махате парните купи.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

- Посоченото в таблиците време за приготвяне на храна трябва да се разглежда само като препоръчително, то може да се различава заради размера на парчетата, обема на продуктите и личните Ви вкусови предпочитания. В процеса на продължително използване на пароварката Вие можете да избирате подходящо за Вас време за приготвяне на продукти.
- Единият слой продукти се приготвя по-бързо, отколкото няколко, затова е необходимо да се удължава времето за приготвяне, в зависимост от обема на продуктите.
- За постигане на най-добър резултат се старайте парченцата продукти да бъдат с еднаква големина, слагайте по-дебелите парченца по-близо към краищата на парната купа.
- Не напълвайте парната купа напълно - оставайте пространство за преминаване на пара.
- При приготвяне на голямо количество продукти е необходимо периодично да ги размесвате. Бъдете при това много внимателни, използвайте кухненски ръкохватки или ръкавички, за да предпазите ръцете си от гореща пара и кухненските прибори с дълга дръжка.
- Не добавяйте сол или подправки непосредствено на продуктите по време на приготвянето им.
- Течността, събираща се в подложката (6), много добре подхожда за приготвяне супи или може да се използва като бульон. Но бъдете внимателни: тя е много гореща.
- Използвайте само напълно размразени продукти.

При използване на трите парни купи едновременно:

- винаги слагайте най-едрият парчета продукти в долната купа.
- Кондензираната течност, образуваща се на горната парна купа, ще изтича в долната купа, затова се убедете, че приготвяните продукти са съвместими по вкус.
- При приготвяне на месо, кокошка и зеленчуци, винаги слагайте месото в долната купа, за да не попада течността от суровото месо върху зеленчуците.
- Времето за приготвяне на продукти в горната купа е обикновено с 5 минути по-дълго.
- При готвенето на продукти с различно време за приготвяне, сложете в долната купа онези, които се приготвят по-дълго. Когато продуктите в горната купа бъдат готови, можете да я махнете, а долната купа я покрийте с капак и продължете приготвянето на продукти в нея.

ПОЧИСТВАНЕ НА ПАРОВАРКАТА

- Преди почистване изключете пароварката, извадете щепсела от мрежата и го оставете напълно да изстине.
- Забранява се потапянето във вода на кабела за мрежата, щепселът за мрежата и корпуса на пароварката.
- Не използвайте при почистване на парните кошници, подложката, горния капак и корпуса на пароварката абразивни средства за почистване.
- Препоръчва се да се измиват парните купи, съда за приготвяне на ориз, подложката и капака в топла вода със средство за миене на съдове. Може да се използва машина за миене на съдове, като нагласите •лекия• режим за миене на съдове.
- Извадете и измийте мрежестия филтър (11).
- Изтрийте корпуса на пароварката с влажен плат.
- Редовно измивайте парните купи.

СНЕМАНЕ НА НАКИП

След 2-3 месеца използване на нагревателния елемент може да се образува накип. Това е естествен процес и зависи от варовитостта на водата, която използвате. Необходимо е редовно да се сменя накипа за нормално функциониране на пароварката.

- Напълнете резервоара за вода с оцет до маркировката "MAX".
ВАЖНО: Не използвайте химически препарати за отстраняване на накип.
- Установете подложката (6), една парна купа (1, 2 или 3), затворете я с капака (5) и включете пароварката за 20-25 минути.
ВНИМАНИЕ: Ако оцетът се излива през края на резервоара, изключете пароварката и, спазвайки мерките за безопасност, излейте неголямо количество оцет.
- След приключване на работа на таймера, изключете пароварката от мрежата и я оставете напълно да изстине, преди да излеете оцета.
- Измийте резервоара със студена вода, още веднъж налейте вода, установете подложката (6), една парна купа (1, 2 или 3), затворете я с капака (5), включете пароварката и установете таймера за 5 минути.
- Изключете пароварката, оставете я напълно да изстине, излейте водата, изсушете подложката, парната купа и капака и я приберете до следващото използване.

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ПРОДУКТИ И РЕЦЕПТИ

- Времето за приготвяне зависи от размерите на продуктите, свободното място в купата, а също така от това, колко са пресни и от личните Ви вкусови предпочитания.
- Времето за приготвяне е посочено в съответствие с долната купа, продуктите в горната купа се приготвят приблизително с 5 минути по-дълго.

БЪЛГАРСКИ

- При по-голям или по-малък обем на продуктите съответно увеличавайте или намалявайте времето за приготвяне на продукти.

ЗЕЛЕНЧУЦИ

- Отрежете дебелия стъбло на брокли или дебелия дръжки на цветно зеле.
- Зелените зеленчукови листа ги гответе колкото се може по малко време - те бързо губят цвета си.
- Добавете сол и подправки след приготвянето.
- Не е задължително да се размразяват замразените зеленчуци преди приготвяне в пароварката.

Зеленчуци	Вид	Тегло/ броя	Триви	Време за приготвяне (минути)	Препоръки
Ангинар	Пресен	3 средно-големи	чесън естрагон копър	45-50	Отрежете стъблата
Аспержи	Пресни Замразени	400 г 400 г	лимонова трева дафинов лист мащерка	13-15 16-18	Оставете свободно пространство за преминаването на пара
Брокли	Пресни Замразени	400 г 400 г	Чесън Червен пипер естрагон	16-18 15-18	
Моркови (нарязани)	Пресни	400 г	анасон мента копър	20-22	Разбърквайте при готвене
Карфиол	Пресни Замразени	400 г 400 г	Розмарин босилек естрагон	16-18 18-20	Разбърквайте при готвене
Спанак	Пресно Замразен	250 г 250 г	Мащерка Чесън	8-10 18-20	Разбърквайте при готвене
Боб	Пресен	400 г	Кимион копър	18-20	Разбърквайте при готвене
Грах	Пресен Замразен (на шушулки)	400 г 400 г	босилек майорана мента	10-12 15-18	Разбърквайте при готвене
Картофи	Пресно	400 г	Копър	20-22	

МЕСО И ПТИЦИ

- Готвенето на продукти с пара има предимството, че по време на приготвяне мазнината в продуктите се стапя и изтича в подложката. Но преди приготвяне на продуктите се препоръчва да се отстрани излишната мазнина. Месо за грил идеално подхожда за приготвяне на пара.
- Мариновайте или залейте със сос месото или птици преди готвене.
- Проверявайте, дали продуктите са вече пригответени, като ги пробождайте.
- Използвайте пресни или сухи триви по време на приготвяне на продуктите за да им придадете вкус.

Продукти	Вид	Тегло/ броя	Триви	Време за приготвяне (минути)	Препоръки
Кокошка	филе, бутчета	250г (4броя) 450г	къри розмарин мащерка	12-15 30-35	Изрежете излишната мазнина
Свинско	Филе, пържоли или парчета филе	400г (4броя с дебелина 2,5 см)	къри лимонова трева мащерка	5-10	Изрежете излишната мазнина
Говеждо	Парчета филе, филе или бут	250 г	къри червен пипер мащерка	8-10	Изрежете излишната мазнина

РИБА И МОРСКИ ПРОДУКТИ

- Рибата е готова, когато месото лесно се отделя от костите
- Замразена риба и морски продукти могат да бъдат приготвяни без предварително размразяване, необходимо е само да се увеличи времето за приготвяне.
- Използвайте парченца лимон по време на приготвяне на риба или морски продукти за да им се придаде допълнителен вкус.

Продукти	Вид	Тегло/ броя	Триви	Време за приготвяне (минути)	Препоръки
Мекотелите	Пресен	250 г/400 г	Майорана Лимонова трева	8-10	
Скариди	Пресен	400 г	Лимонова трева Чесън	6	Гответе до придобиване на розов цвят
Миди	Пресен	400 г	Лимонова трева Чесън	8-10	Гответе до разтварянето на мидите
Омар	Замразен	2 бр. (400г всеки)	Хрян Чесън	20-22	Гответе до придобиване на червен цвят
Рибено филе	Пресен Замразен	250 г 250 г	горчица майорана	10-12 6-8	Гответе до разделяне на мръвки

ОРИЗ

При използване на купа за варене на ориз налейте вода в резервоара, а в купата за ориз можете да налейте друга течност - например, бульон. Вие можете да добавите в купата подправки, нарязан лук, магданоз, бадеми или нарязани гъби.

Продукти	Вид	Тегло/ броя	Време за приготвяне (минути)	Препоръки
Ориз	бял	200 г/300 мл	35-40	Максимално количество ориз - не повече от 250 гр.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Напрежение на захранването 230 В ~ 50 Hz
 Мах. консумирана мощност 900 Вт
 Обем на купата за вода 1,1 л
 Вместимост на купата за приготвяне на ориз/супа/други продукти 1,2 л

Производителят си запазва правото да променя характеристики на устройството без предварително предупреждение.

Срок на годност - над 5 години

Гаранция

Подробни условия на гаранцията могат да бъдат получени от дилера, който е продал тази апаратура. При всяка рекламация по време на срока на действие на тази гаранция е необходимо да се представи чека или квитанцията за купуване.



Това изделие съответства на изискванията за електромагнитна съвместимост на директива 89/336/ЕЕС на Съвета на Европа и на нареждането 73/23 ЕЕС за апаратурата с ниско напрежение.

MAGYAR

ELEKTROMOS PÁROLÓKÉSZÜLÉK

A gőzön főzött ételek jobban megőrzik aromájukat és tápértéküket. A VITEK párolókészüléke segít Önnek egy lépéssel közelebb kerülni az egészséges táplálkozáshoz.

LEÍRÁS

1. alsó párolókehely
2. középső párolókehely
3. felső párolókehely
4. Rizs vagy leves elkészítésére való kehely
5. Fedél
6. Kondenzátgyűjtő edény
7. Páraelosztó
8. A párolókészülék teste
9. Beöntő nyílás
10. Víztartály
11. Hálós szűrő
12. Időzítő
13. Működésjelző

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A párolókészülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót

- Őrizze meg ezt az útmutatót mint tájékoztatóanyagot.
- A párolókészülék hálózatra kapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel a hálózati feszültségnek.
- Ne használja a párolókészüléket helyiségen kívül.
- A készüléket egyenes stabil felületre állítsa.
- Ne használja a párolókészüléket fal vagy felfüggesztett szekrény közelében: a kimenő gőztől azok megsérülhetnek.
- Csak a készlethez tartozó alkatrészeket használja.
- A készülék első használata előtt gondosan mosson le minden olyan részt, amely élelmiszerrel fog érintkezni.
- A párolókészülék bekapcsolása előtt töltsse fel a víztartályt vízzel, ellenben a készülék meghibásodhat.
- Legyen figyelmes a párolókészülék használatakor – bármelyik folyadék vagy kondenzát nagyon forró.
- Óvakodjon a kijövő gőz által okozható égési sérüléstől, különösen a fedél levételének pillanatában.
- A fedél vagy párolókehely levételéhez használjon konyhai fogót vagy kesztyűt.
- Ne mozgassa a forró ételt tartalmazó párolókészüléket.
- Ne engedje a párolókészüléket kisgyermeknek vagy cselekvőképtelen személyeknek felügyelet nélkül használni.
- Tilos a párolókészülék edényeit mikrohullámú sütőbe tenni, villamos- vagy gáztűzhelyen alkalmazni.
- Tilos a készüléket hálózatra kapcsolva felügyelet nélkül hagyni.
- Kapcsolja ki a készüléket a hálózatról, ha nem használja, a párolókelyhek felrakása vagy levételekor, valamint tisztítás előtt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le olyan helyen, ahol kisgyermek megfoghatja.
- A készüléket kisgyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne merítse a párolókészüléket, a hálózati kábelt vagy a hálózati villát vízbe – áramütést kaphat!
- Ne használja a készüléket hibás hálózati kábellel vagy hálózati villával. A javítást márkaszervizben végeztesse.
- A párolókészülék csak háztartási használatra való.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Csomagolja ki a párolókészüléket és távolítsa el a csomagolóanyagot.
- Lágy tisztítószerben mossa meg az 1., 2., 3. párolókelyheket, a (4) rizs- és levesfőző edényt, az (5) fedelet és a (6) kondenzátgyűjtő edényt.
- Gondosan öblítse le és szárítsa meg a részeket.
- A (10) víztartály belső részét törölje le nedves ruhával.

HASZNÁLAT

- Állítsa a párolókészüléket egyenes és stabil felületre.
- Tegye a helyére a (7) gőzelosztót.
- Helyezze a hálósűrőt (11) a (10) víztartályra.
- Töltsön a (10) tartályba hideg vizet a MAX jelzésig.
- A vizet kétféleképpen lehet feltölteni: a (9) töltőnyíláson keresztül (1. ábra) vagy közvetlenül a víztartályba (2. ábra).
- Ha az elkészítés folyamán azt vette észre, hogy a vízszint kisebb, mint kellene, hozzá lehet tölteni vizet a beöntőnyíláson a párolókelyhek levétele nélkül (1. ábra).
Használjon átszűrt vizet. Az ilyen víz lágyabb, ezért kevesebb vízkő képződik a melegítőelemen. Ne töltsön a „MAX” jelzésnél több vizet.

Figyelem:

- Ne adjon a vízhez sót, borsot, fűszereket, füveket, bort, szószt vagy más folyadékot – ez megkárosíthatja a készüléket.
- A párolókészülék minden használata előtt cserélje ki a vizet.
- Helyezze a (6) kondenzátgyűjtő alátétet a (10) víztartályra és győződjön meg arról, hogy helyesen van feltéve.
- Helyezzen a (6) kondenzátgyűjtő edényre egy vagy több párolókelyhet (1-2-3).
- Zárja le a párolókelyhet az (5) fedéllel.
- Dugja a hálózati villát az aljzatba. A hálózati kábel hossza szabályozható (6. ábra).
- Fordítsa a (12) időzítő gombját az óramutató járása szerint és állítsa be a szükséges elkészítési időt. Ekkor kigyullad a (13) kijelző (3. ábra).
- A beállított idő lejárta után a párolókészülék automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallatszik és a (13) kijelző kialszik.

FIGYELEM:

- A párolókészülék működése közben ne érintse a fedelet és a párolókelyeket – nagyon forróak!
- Égési sérülés elkerülése érdekében a fedél és a párolókelyhek levételekor használjon konyhai fogót. A fedelet lassan emelje fel, hogy a gőzt kiengedje; tartsa a fedelet a kehely fölött, hogy lecsorogjon róla a víz.
- Ha ellenőrizni szeretné az étel elkészültét, használjon hosszúnyelű konyhaeszközt.
- Ne feledje, hogy a tartályban levő víz forró lehet, miután a párolókészülék többi része már lehűlt.
- Ne használja a párolókészüléket az alátét, a párolókelyhek és a fedél nélkül.

TANÁCSOK

- A húst, halat és halféléket teljesen készre főzze.
- Mindig csak kiolvasztott élelmiszert használjon. Kivételt képez a zöldség, a hal és a halfélék.
- Ha egyszerre több párolócsészét használ, akkor a húst, baromfit vagy halat az alsó kosárba tegye, hogy a kifolyó folyadék ne csorogjon a többi kehelyben lévő ételre.
- Tegyen a (6) kondenzátgyűjtő edényre friss vagy száraz fűszernövényeket az ételek ízesítéséhez. Válasszon az ízlése szerint: borsfű, koriander, bazsillikom, kapor, carry és tárkony, fokhagyma, kömény, torma – ez csak ízelítő az ismertebb fűszerekből. Keverheti a fűszereket az étel új, választékos ízesítéséhez. Ha friss fűszert használ, akkor a mennyiségük két-háromszorosa legyen a száraz fűszerekének.

TOJÁS ELKÉSZÍTÉSE

- Öntsön a (10) tartályba vizet.
- Helyezze be az alátétet (6).
- Helyezze a párolókelyhet (1., 2. vagy 3.) az alátételre (6).
- Tegye a tojást a párolókelyhen levő bemélyedésbe és tegye rá az (5) fedelet.
- Kapcsolja be a párolókészüléket a (12) időzítő gombját a szükséges üzemelési időre állítva.

RÍZS ELKÉSZÍTÉSE (4. ábra)

- Öntsön a (10) tartályba vizet.
- Helyezze be az alátétet (6).
- Helyezze az egyik párolókelyhet (1., 2. vagy 3.) az alátételre (6).
- Helyezze a párolókehelyre a rizs/leves elkészítésére való kelyhet (4).
- Öntsön 1 csésze rizst a kehelybe (4) és öntsön rá 1 1/2 csésze vizet. A rizs maximális mennyisége nem lehet több 250 grammnál.
- Zárja le a (4) kelyhet az (5) fedéllel.
- Kapcsolja be a párolókészüléket a (12) időzítő gombját a szükséges üzemelési időre állítva.

A VÍZ UTÁNTÖLTÉSE AZ ELKÉSZÍTÉS ALATT

A hosszantartó elkészítést igénylő ételeknél:

- Ellenőrizze a vízszintet.
- Szükség szerint töltsön fel vizet a (9) beöntő nyíláson keresztül a párolókelyhek levétele nélkül.

HASZNOS TANÁCSOK

- A táblázatban feltüntetett elkészítési idő csak hozzávetőleges, az ételdarabok nagyságától, az étel mennyiségétől és az ízléstől függően különbözhet az ajánlottól. A párolókészülék kitapasztalása után egyedül is be tudja majd választani a szükséges elkészítési időt.
- Egy réteg étel hamarabb készül el, mint néhány, ezért az elkészítési időt növelni kell az étel mennyiségének megfelelően.
- A jobb eredmény eléréséhez, törekedjen arra, hogy az ételdarabok egyformák legyenek, a vastagabb szeleteket a párolókehely széleire helyezze.
- Ne töltse tele a párolókelyhet – hagyjon teret a gőz átjutásához.
- Nagy mennyiségű étel elkészítésekor szükség van az időszakos keverésre. Ilyenkor legyen különösen óvatos, használjon konyhai fogót és hosszúnyelű konyhai eszközt, hogy megvédje kezét a gőztől.
- Közvetlenül ne sózza és ne fűszerezze az ételt az elkészítés alatt.
- Az alátétben (6) összegyűlt folyadék kitűnően alkalmas leves elkészítésére vagy használható erőlevesnek vagy szószt alapjának. De legyen óvatos – ez a folyadék nagyon forró.

MAGYAR

- Csak teljesen felolvasztott élelmiszereket használjon.
Három kehely egyidejű használatakor:
- A legnagyobb ételdarabokat az alsó kehelybe tegye.
- A felső párolókelyhen képződő kondenzát le fog folyni az alsó kehelybe, ezért győződjön meg az ételek ízének összeférhetőségéről.
- Hús, csirke és zöldség elkészítéséhez a húst mindig tegye az alsó kehelybe, hogy a nyershús leve ne folyjon más ételre.
- A felső kehelyben az étel elkészítési ideje általában 5 perccel hosszabb.
- Különböző elkészítési időt igénylő ételeknél az alsó kehelybe azokat tegye, amelyek hosszabb ideig készülnek. Amikor a felső kehelyben elkészül az étel, azt leveheti, az alsó kehelyre tegyen fedőt, az alsó kehelyt fedje le fedővel és benne folytassa az ételek elkészítését.

A PÁROLÓKÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a párolókészüléket, kapcsolja ki a hálózatról és hagyja teljesen lehűlni.
- Tilos a hálózati vezetéket, a hálózati villát és magát a párolókészüléket vízbe meríteni.
- A gőzölőkosár, az alátét, a felső fedél és a készülék testének tisztításához ne használjon karcoló tisztítószer.
- A gőzkelyhet, a rizs elkészítésére szolgáló kelyhet, az alátétet és a fedelet meleg mosogatószeres vízben tisztítsa. Használhat mosogatógépet, válasszon „lágy” mosogató-üzemmódot.
- Vegye ki és mossa meg a (11) hálós szűrőt.
- Nedves ruhával törölje le a párolókészülék burkolatát.
- A párolókelyheket rendszeresen mossa.

VÍZKŐ ELTÁVOLÍTÁSA

2-3 hónapos használat után a párolókészülék gőzfejlesztőjében vízkő képződhet. Ez természetes folyamat, a felhasznált víz keménységi fokától függ. A párolókészülék normális üzemeléséhez a vízkő eltávolítására rendszeresen szükség van.

- Töltse fel a víztartályt étkezési ecettel a MAX jelzésig.
FONTOS: Ne használjon vegyszer vízkőoldót.
- Helyezze fel a (6) alátétet, az egyik párolókelyhet (1., 2. vagy 3.), zárja le a fedelet és kapcsolja be a párolókészüléket 20-25 percre.
FIGYELEM: Ha az ecet kifolyik a tartály szélén, kapcsolja ki a párolókészüléket és óvatosan öntsön le a folyadékból.
- Az időzítő kikapcsolása után kapcsolja ki a párolókészüléket a hálózatról és hagyja teljesen kihűlni, mielőtt az ecetet kiöntené.
- Mossa ki a tartályt hideg vízzel, még egyszer töltse fel vízzel, helyezze fel az alátétet, a párolókelyhet, zárja le a fedelet és kapcsolja be a párolókészüléket és állítsa az időzítőt 5 percre.
- Kapcsolja ki a párolókészüléket, hagyja teljesen lehűlni, öntse le a vizet, szárítsa meg az alátétet, a párolókelyhet és a fedelet és tegye el a következő használatig.

ZÖLDSÉGEK

Zöldség	Fajta	Súly/ Darabszám	Fűvek	Elkészítési idő (percben)	Tanácsok
Articsóka	Friss	3 közepes	fokhagyma tárkony kapor	45-50	Vágja le a szárakat
Spárga	Friss Fagyasztott	400 g 400 g	schizandra babérlevél borsfű	13-15 16-18	Hagyjon szabad teret a gőz átjutásához
Brokkoli	Friss Fagyasztott	400 g 400 g	fokhagyma piros paprikatárkony	16-18 15-18	
Sárgarépa (vágott)	Friss	400 g	ánizs menta kapor	20-22	Keverje készítéskor
Karfiol	Friss Fagyasztott	400 g 400 g	rozsmaring bazsalikom tárkony	16-18 18-20	Keverje készítéskor
Spenót	Friss Fagyasztott	250 g 250 g	borsfű fokhagyma	8-10 18-20	Keverje készítéskor
Bab	Friss	400 g	kömény kapor	18-20	Keverje készítéskor
Borsó	Friss Fagyasztott (hüvelyes)	400 g 400 g	bazsalikom majorann menta	10-12 15-18	Keverje készítéskor
Burgonya	Friss	400 g	kapor	20-22	

- Vágja le a brokkoli vagy a karfiol vastag szárait.
- A zöld leveles zöldséget maximálisan rövid ideig készítse – gyorsan elvesztik színüket.
- A sötét és fűszert az elkészítés után adja hozzá.
- A fagyasztott zöldséget a párolókészülékben történő elkészítésük előtt nem kell feltétlenül kiolvasztani.

AZ ÉTEL ELKÉSZÍTÉSI IDEJE ÉS RECEPTEK

- Az elkészítési idő függ az élelmiszer méretétől, a szabad helytől a kehelyben, az élelmiszer frissességétől és a személyes ízléstől.
- Az elkészítési idő az alsó kehelyre számítódik, a felső kelyhekben az étel kb. 5 perccel tovább készül.
- Nagyobb vagy kisebb ételmennyiségeknél megfelelőképpen növelje vagy csökkentse az elkészítési időt.

HÚS ÉS BAROMFI

- A párolt ételek elkészítésének az az előnye, hogy a zsír kiolvad az ételekből és lefolyik az alátétbe. De az elkészítés előtt ajánlatos eltávolítani a felesleges zsírt. A grillhez való hús kitűnően alkalmas párolásra.
- A húst vagy baromfit pácolja be vagy öntse le szósszal az elkészítés előtt.
- Az étel elkészültét átszurásukkal ellenőrizze.
- Ízesítéshez használjon friss vagy szárított fűszernövényeket.

Zöldség	Fajta	Súly/ Darabszám	Fűvek	Elkészítési idő (percben)	Tanácsok
Csirke	filé, comb	250 g (4db) 450 g	curry rozsmaring borsfű	12-15 30-35	Vágja le a felesleges zsírt
Sertéshús	bélszín, filé, steak vagy filédarabok	400 g (4 db 2,5 cm vastag)	curry schizandra borsfű	5-10	Vágja le a felesleges zsírt
Marhahús	filédarabok, filé vagy far-rész	250 g	curry piros paprika borsfű	8-10	Vágja le a felesleges zsírt

HAL ÉS HALFÉLÉK

- A hal elkészült, ha a hús könnyen leválik a csonttól.
- A fagyasztott halat és halféléket nem szükséges kiolvasztani az elkészítés előtt, csak az elkészítési időt növelje.
- A hal és halfélék elkészítésekor ízesítésükhöz használjon citromszeleteket.

Zöldség	Fajta	Súly/ Darabszám	Fűvek	Elkészítési idő (percben)	Tanácsok
Puhatestűek	Friss	250 g/400 g	majorann schizandra	8-10	
Garnélarák	Friss	400 g	schizandra fokhagyma	6	Párolja, amíg rózsaszínűvé nem válik
Kagyló	Friss	400 g	schizandra fokhagyma	8-10	Párolja, amíg a kagyló ki nem nyílik
Homár	Fagyasztott	2 db (400 g min-degyik)	torma fokhagyma	20-22	Párolja, amíg pirossá nem válik
Hal filé	Friss, fagyasztott	250 g 250 g	mustár majorann	10-12 6-8	Párolja, amíg darabokra nem válik

RÍZS

A rizs elkészítésére szolgáló kehely használatakor a víztartályba csak vizet öntsön, de a kehelybe önthet más folyadékot is, pl. húsleves. Adhat hozzá fűszert, aprított hagymát, petrezselymet, mandulát vagy felvágott gombát.

Zöldség	Fajta	Súly/ Darabszám	Elkészítési idő (percben)	Tanácsok
Rizs	fehér	200 g/300 ml	35-40	A rizs maximális mennyisége legfeljebb

MAGYAR

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség:	230 V ~50 Hz
Max. felvett teljesítmény:	900 W
Víztartály térfogata	1,1 l
A rizs/leves/más étel elkészítésére szolgáló kehely térfogata	1,2 l

A gyártó fenntartja a jogát a készülékek jellemzőinek megváltoztatására előzetes bejelentés nélkül.

A készülék szolgálati ideje legalább 5 év.

Garancia

A garancia részletes feltételeit megkaphatja a készüléket eladó márkaképviselőtől. A garancia időtartama alatt, bármilyen kifogás benyújtásakor, fel kell mutatni a számlát vagy a vételi igazolást.



Az adott termék megfelel a 89/336/EEC Európai Közösség direktiva az elektromágneses összeférhetőséghez támasztott követelményeinek valamint a 73/23 EEC kisfeszültségű berendezésekre vonatkozó rendeletnek.

ELKTRIČNI APARAT ZA PARNO KUVANJE

Namernice pripremljene na pari, zadržavaju sve vitamine i arome u sebi, automatski pribor za kuvanje na pari Vitek dozvolit će vam napraviti korak prema zdravom načinu hranjenja.

OPIS

1. Donja posuda pribora «1»
2. Srednja posuda pribora «2»
3. Gornja posuda pribora «3»
4. Posuda za pripremanje riže/supe
5. Poklopac
6. Podmetač za isticanje tečnosti
7. Para-raspršivač
8. Kućište pribora
9. Otvor za sipanje
10. Rezervoar za vodu
11. Mrežasti filter
12. Tajmer
13. Svetlosni indikator

PRAVILA BEZBEDNOSTI

- Pažljivo pročitajte upustvo pre korištenja priborom.
- Uverite se, da napon naveden na priboru odgovara naponu u električnoj mreži
- Ne koristite priborom van lokala.
- Stavite pribor na stabilnu površinu.
- Stavite pribor dalje od predmeta kojima može štetiti para, naprimer blizu zida ili polica i ormarića na zidu.
- Koristite sastavni dela samo iz kopmleta.
- Pred prvim korištenjem aparata pažljivo operite sve delovi, koje biće u kontaktu sa namirnicama.
- Pred uključanjem aparata napunite rezervoar.
- Ovaj pribor stvara paru, koja može izazvati opekotine.
- Pazite da se ne opečete parom, posebno kada skidate poklopac.
- Za skidanje poklopca ili posude pribora koristite rukavicu ili hvataljku.
- Nikada ne pomerajte pribor, u kojem se nalaze vruće namernice.
- Ne dozvolite da se deca ili osobe sa teškoćama u razvoju koriste priborom bez nadzora.
- Nikada ne stavljajte pribor na šporet ili u rernu.
- Posle korištenja isključite pribor iz struje
- Pazite da naponski kabel ne visi na mestu odakle ga mogu dohvatiti deca.
- Sučuvajte aparat u mestu odakle ga ne mogu dohvatiti deca..
- Nikada ne potapajte pribor, naponski kabel ili utikač u vodu – jer vas može udariti električnim tokom.
- Nikada ne koristite neispravni pribor. Za popravku se obratite u autorizovani servisni centar.
- Pribor za pripremanje na pari je predviđen samo za kućnu upotrebu

PRE PRVOG KORIŠTENJA

- Raspakujte pribor i njegove delove.
- Operite poklopac (5), posude(1, 2, 3), posude za pripremanje riže/supe i podmetač za isticanje tekućine (6) u toploj vodi sa deterdžentom.
- Isperite i obrišite.
- Obrišite unutrašnji dio rezervoara za vodu (10) vlažnoj tkaninom.

INSTRUKCIJA

- Stavite pribor na stabilnu površinu.
- Stavite para-raspršivač (7).
- Stavite mrežasti filter (11) u rezervoar za vodu (10) .
- Naspite hladnu vodu u rezervoar do oznake «???».
- Naspiti vodu u rezervoar moguće je izvršiti na dvojak način: - kroz otvor z a sipanje (9) (Crtež 1) ili kroz otvor za rezervoar (Crtež 2).
- Ukoliko u vreme pripremanja otkrili ste, da količina naspiane vode manja je od norme, moguće je dosipati vodu kroz otvor za sipanje (9) , bez skidanja posude (Crtež 1).
- Stavite vodu očišćenu filterom, ona je mekša, i zato će manje stvarati talog u elemntu za zagrevanje. Ne sipajte vodu više oznake «MAX».

Pažnja:

- Ne dodavajte u rezervoar za vodu so, papriku, mirođije, trave – to može oštetiti element za zagrevanje.
- Pre svakog korištenja sipajte u rezervoar svežu vodu.
- Stavite podmetač za isticanje tečnosti (6) na rezervoar za vodu (10).
- Stavite na podmetač (6) posude pribora za kuvanje na pari (1,2,3).

SRBSKI

- Stavite na gornju posudu poklopac (5).
- Stavite utikač u utičnicu. Moguće je regulisati dužinu naponskog kabla (Crtež 6).
- Ručicom tajmera (12), po potrebi namestite potrebno vreme rada pribora, i tad će zasvetliti indikator (13) (Crtež 3).
- Kada prođe namešteno vreme pribor će se automatski isključiti, čut će se zvučni signal i indikator (13) ugasi se.

PAŽNJA:

- Ne dodirivajte vreme rada pribora poklopac i posudu – oni se jako zagrevavaju.
- Da se ne bi opekli, koristite kuhinjske rukavice kada skidate poklopac i posude pribora. Lagano podižite poklopac, da bi pustili paru; držite poklopac nad posudom, da bi sa nje stekla voda.
- Ako vi želite proveriti namernice da li su gotove, koristite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom. Zapamtite, da voda koja se nalazi u unutrašnjosti rezervoara može biti vreloj, iako su svi ostali delovi u to vreme već ohladili.
- Ne koristite pribor, ako nije stavljen podmetač, posude i poklopac.

UPUTI:

- Pripremajte meso, ribu i morske plodove dok sasvim ne budu gotovi
- Uvek koristite samo odmrznute namernice. Izuzetak su povrće, riba i morskih plodovi.
- Ako se vi koristite istovremeno sa nekoliko posuda, stavljajte meso, perad ili ribu u donju korpu, da tekućina koja izlazi ne bi tekla na namernice u drugoj posudi.
- Stavite suve ili sveže trave u podmetač (6) da bi dodali ukus namernicama. Izaberite trave po svom ukusu: tmin, bazilika, mirođije, beli luk, hren – i druge trave. Vi možete kombinirati trave, da bi jelo bilo što ukusnije. Ako koristite sveže trave, treba te ih staviti dvaput više nego suvih trava, i trebaju biti obavezno porezane

PRIPREMANJE JAJA (Crtež 5)

1. Naspite u rezervoar (10) vodu.
2. Stavite podmetač (6).
3. Stavite posudu (1,2 ili 3) pribora za pripremanje na pari na podmetač (6).
4. Stavite jaja u udubljenje na dnu posude (1,2 ili 3) pribora i poklopite poklopcem (5).
6. Ako je neophodno namestite potrebno vreme rada pribora tajmerom (12)

PRIPREMANJE RIŽE (Crtež 4)

1. Naspite u rezervoar (10) vodu.
2. Stavite podmetač (6).
3. Stavite posudu (1,2 ili 3) pribora za pripremanje na pari na podmetač (6).
4. Stavite na posudu pribora posudu za pripremanje riže/supe (4).
5. Naspite 1 čašu riže u čašu (4) i zalijte 1,5 čašu vode. Maksimalna količina riže ne treba biti veća 250 g.
6. Zatvorite posudu (4) poklopcem (5).
8. Ako je neophodno namestite potrebno vreme rada pribora tajmerom (12).

DODAVANJE VODE U PROCESU PRIPREMANJA

Za namernice, koje treba dugo pripremati:

- Proverite nivo vode.
- Ako potrebno dodajte vodu kroz propusne otvore (9), bez skidavanja posude.

KORISNI SAVETI

- Napisano vreme pripremanja u tablici, treba shvatiti samo kao preporuku, ono se može razlikovati ovisno od razmera komada, obima namernica i ličnog ukusa.
- Kako se budete učili pripremati pomoću pribora za kuvanje na pari, tako će te moći lakše izabrati potrebno vreme pripremanja po vašem ukusu.
- Jedan sloj namernica priprema se brže, nego više, zato je potrebno uvećati vreme pripremanja koje odgovara obimu namernica.
- Za postizanje boljih rezultata, trudite se, da komadi namernica budu istog razmera, stavljajte debele komade bliže kraju posude.
- Ne punite posudu potpuno – ostavite mesto za prolazak pare.
- Kada pripremate veliku količinu namernica neophodno je povremeno mešati ih.
- Budite posebno oprezni, koristite kuhinjske rukavice za zaštitu ruku od pare i kuhinjske pribor sa dugačkom drškom.
- Ne stavljajte so ili mirođije na namernice direktno u vreme pripremanja. Tekućina, koja se skupila na podmetaču (6), je dobra za pripremanje supa ili možete koristiti kao buljon ili osnovu za sos. Ali budite oprezni – ona je jako vruća.
- Koristite samo odmrznute namernice.

Kod korišćenja tri posude pribora istovremeno:

- Uvek stavljajte veće komade u donju posudu
- Kondezat, koji se stvara u gornjoj posudi, teče u donje, zato se uverite da se ukusi pripremanih namernica slažu.
- Kod pripremanja mesa, pilećine i povrća uvek stavljajte meso u donju posudu, da sok sirovog mesa ne bi dospao na druge namernice.

- Vreme pripremanja namernica u gornjoj posudi je obično na 5 minuta duže
- Kada pripremate namernice različite po vremenu pripremanja stavite u donju posudu te, koje se pripremaju duže. Kada budu gotove namernice u gornjoj posudi, vi možete da je skinete, a donju posudu pokrijete poklopcem i produžite pripremanje namernica u njoj.

ČIŠĆENJE PRIBORA

- Pre čišćenja isključite pribor, isključite ga iz struje i pustite da se sasvim ohladi. Zabranjuje se potapati u vodu naponski kabl, utikač i sam pribor.
- 1. Ne koristite za čišćenje korpi pribora, gornjeg poklopca, podmetača i kućišta pribora abrazivna sredstva i sredstvo za beljenje.
- 2. Preporučuje se prati posude pribora, posudu za pripremanje riže, poklopac i podmetač u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuda. Možete koristiti mašinu za pranje suda, izabравši «lagani» režim pranja posuda.
- Izvadite i pratite mrežasti filter (11).
- Ne potapajte pribor u vodu, samo obrišite kućište vlažnom krpom.
- Regularno perite posude pribora.

SKIDANJE TALOGA

Posle 2–3 meseca korištenja u elemntu za zagrevanje može se pojaviti talog. To je normalni proces, on zavisi od tvdoče vode koju koristite. Potrebno je regularno skidati talog zbog normalnog rada pribora.

- Napunite rezervoar za vodu sirće za domaćinstvo do odznaki «MAX».

VAŽNO: Ne koristite preparate za skidanje taloga

- Stavite podmetač(6), posudu (1, 2 ili 3), zatvorite je poklopcem (5) i uključite pribor na 20 –25 minuta.
- PAŽNJA!** Ako sirće curi preko krajeva rezervoara, isključite pribor i, pazeći prospite malo sirćeta. Kada istekne vreme rada tajmera isključite pribor, pustite da se ohladi pre nego prospete sirće.
- Operite rezervoar hladnom vodom, još jednom nalijte vodu, stavite podmetač(6), posudu(1,2 ili 3), poklopite je poklopcem(5), uključite pribor i nameštite tajmer na 5 minu Isključite pribor, pustite da se sasvim ohladi, prospite vodu, osušite podmetač, posudu i poklopac i sklonite je do sledećeg korištenja.

VREME PRIPREMANJA NAMERNICA

- Vreme pripremanja zavisi od veličine namernica, slobodnog mesta u posudi, njihove svežine i ličnog ukusa.
- Pripremanje zelenih povrća uzimajući se u obzir pripremanje u donjoj posudi, namernice u gornjoj posudi pripremaju se duže, približno 5 minuta.
- Kod većeg ili manjeg obima namernica automatski se uvećava ili smanjiva vreme pripremanja namernica.

POVRĆE

- Odrežite debeli stručak u kupusa brokoli ili debelu stabljiku u karfiola.
- Pripremajte zelene listove povrća maksimalno kratko vreme – oni brzo gube svoju boju.
- Dodavajte so i mirdije posle pripremanja.
- Zamrznuto povrće ne treba obavezno omrzavati pre pripremanja u priboru za kuvanje na pari.

Povrće	Stanje	Težina/ Količina komada	Trava	Vreme Pripremanja (minuti)	Preporuka
Artičoka	Sveža	3 srednje	beli luk estragon mirođija	45-50	Odrežite stabljiku
Špargla	Sveža Zamrznuta	400 g 400 g	balzam od limuna lovorov list majčina dušica	13-15 16-18	Ostavite slobodni prostor za prolazak pare
Brokoli	Sveža Zamrznuta	400 g 400 g	beli luk crvena paprika estragon	16-18 15-18	
Mrkva (porezana)	Sveža	400 g	anis nana mirođija	20-22	Mešajte u vreme pripremanja
Karfiol	Sveži Zamrznuti	400 g 400 g	ruzmarin bazilika estragon	16-18 18-20	Mešajte u vreme pripremanja
Špinat	Sveži Zamrznuti	250 g 250 g	majčina dušica beli luk	8-10 18-20	Mešajte u vreme pripremanja
Mahunarke	Sveže	400 g	majčina dušica mirođija	18-20	Mešajte u vreme pripremanja
Grašak	Sveži Zamrznuti (mahunast)	400 g 400 g	bazilika majaran nana	10-12 15-18	Mešajte u vreme pripremanja
Krompir	Sveži	400 g	mirođija	20-22	

SRBSKI

MESO I PERAD

- Pripremanje namernica na pari ima svoje prednosti utome, što za vreme pripremanja masnoće se tope i slivaju se na podmetač. Preporučuje se pre pripremanja odrezati suvišno salo i masnoću. Meso za roštilj idealno odgovara za pripremanje na pari
 - Marinirajte ili zalijte sosom meso ili perad pre pripremanja
 - Proveravajte namernice da li su gotove, probadajući ih.
- Koristite sveže ili suve trave u vreme pripremanja namernica da bi im dali bolji ukus

Namernice	Stanje	Težina/ Količina komada	Trava	Vreme Pripremanja (minuti)	Preporuka
Perad	file, bataci	250 g (4 kom.) 450 g	kari ružmarin majčina dušica	12-15 30-35	Odrežiti suvišnu masnoću
Svinjetina	pečenica, file, biftek ili šnicle	400 g (4 kom., debljina 2,5 cm)	kari balzam od limuna majčina dušica	5-10	Odrežiti suvišnu masnoću
Govedina	komadi file, delovi fle ili meso sa buta	250 g	kari crvena paprika majčina dušica	8-10	Odrežiti suvišnu masnoću

RIBA I MORSKI PLODOVI

- Riba je gotova, kada se meso odvoji od kostiju.
- Zamrznuta riba i morski plodovi mogu da se pripremaju bez prethodnog odmrzavanja, potrebno je samo povećati vreme ih pripremanja.
- Koristite komadiće limuna u vreme pripremanja ribe ili morskih plodova da bi im dodali bolji ukus.

Namernice	Stanje	Težina/ Količina komada	Trava	Vreme Pripremanja (minuti)	Preporuka
Mekušac	Sveži	250 g/400 g	majaran balzam od limuna	8-10	
Morski račič	Sveže	400 g	balzam od limuna beli luk	6	Pripremati dok ne dobilju rozu boju
Školjke	Sveže	400 g	balzam od limuna beli luk	8-10	Pripremati dok se ne otvori ljuštra
Jastog	Zamrznuti	2 kom (400 g svaki)	hren beli luk	20-22	Pripremati dok ne dobilje crvenu boju
Ribni file	Sveže, zamrznuto	250 g 250 g	suhi senf majaran	10-12 6-8	Pripremati dok se ne odvoji na komade

RIŽA

Kada koristite posuda za kuvanje riže u rezervoaru za vodu vi trebate nasuti samo vodu, ali u posudu se može nasuti idruga tekućina, naprimer vino il buljon. Vi možete dodati u nju mirođije, isečeni luk, peršun, narezane gljive ili badem.

Namernice	Stanje	Težina/ Količina komada	Vreme Pripremanja (minuti)	Preporuka
Riža	beli	200 g/300 ml	35-40	Mak. Količina riže 250 g

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE:

Napajanje: 220/230 V ~ 50 Hz
 Max. potrebna snaga: 900 W
 Zapremina posude za vodu: 1,1 l
 Zapremina posude za pripremanje riže/supe/drugih namernica: 1,2 l

Proizvođač ostavlja za sobom pravo menjati karakteristike pribora bez prethodnog saopštenja.

Minimalno trajanje pribor je 5-godine.

Garancija

Detaljnije uslove garancije možete dobiti u dilera, koji vam je prodao aparaturu. Prilikom bilo kog reklamiranja u toku garantnog roka, treba pokazati ček ili račun o kupovini.



Ovaj pribor odgovara traženoj elektromagnetskoj podudarnosti, postavljenoj direktivoj 89/336/EEC Savjeta Evrope i propisom 73/23 EEC o aparatima s niskim naponom.

ELEKTRONICZNY PAROWAR

Produkty, przygotowane na parze, w dużej mierze zachowują swój aromat i cenność spożywczą, parowar Vitek pozwoli Wam zrobić krok w kierunku zdrowego odżywiania.

OPIS

1. Dolna miska parowara „1”
2. Średnia miska parowara „2”
3. Górna miska parowara „3”
4. Miska do przygotowania ryżu lub zupy
5. Pokrywka
6. Tacka do ściekania płynu
7. Rozpylacz pary
8. Obudowa parowara
9. Otwór do wlewania wody
10. Pojemnik do wody
11. Siatkowany filtr
12. Czasomierz

ZASADY TECHNIKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem użycia parowara, uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

- Przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w charakterze materiału informacyjnego.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej upewnić się, iż napięcie, ukazane na urządzeniu, odpowiada napięciu sieci elektrycznej.
- Nie używać parowara na zewnątrz pomieszczenia.
- Używać urządzenie na równej, płaskiej powierzchni.
- Nie używać parowara w pobliżu ścian lub szafek: wydostająca się gorąca para może je uszkodzić.
- Używać tylko części znajdujących się w zestawie.
- Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, wtyczki lub innych części.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie przemyć wszystkie części, które będą miały kontakt z żywnością.
- Przed włączeniem parowara napełnić pojemnik wodą, w przeciwnym wypadku urządzenie może zostać uszkodzone.
- Zachować ostrożność podczas pracy z urządzeniem: jakiegokolwiek płyn lub kondensat są bardzo gorące.
- Unikać poparzeń gorącą parą, szczególnie w momencie zdejmowania pokrywki.
- W celu zdejmowania pokrywki lub misek parowych używać rękawiczek.
- Nie przemieszczać urządzenia, kiedy znajdują się w nim gorące produkty.
- Nie pozwalać dzieciom i osobom z ograniczonymi możliwościami używać urządzenie bez nadzoru.
- Nie dopuszcza się używania pojemników pakowarki w kuchenkach mikrofalowych, a także na kuchence elektrycznej.
- Zabrania się zostawiać urządzenie podłączone do sieci bez nadzoru.
- Odłączyć urządzenie od sieci, jeśli się je nie używa, podczas zdejmowania lub ustawiania misek parowych, a także przed czyszczeniem.
- Śledzić za tym, aby kabel zasilający nie zwisał w miejscach, gdzie mogą pociągnąć za niego dzieci.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia, kabla sieciowego lub wtyczki w wodzie – można ulec porażeniu prądem.
- Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia kabla sieciowego lub wtyczki, w celu naprawy urządzenia zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Rozpakować urządzenie i usunąć opakowanie.
2. Przemyć pokrywkę (5), miski parowara (1, 2, 3), pojemnik do gotowania ryżu lub zupy (4), tackę do ściekania płynu (6) z użyciem płynu.
3. Dokładnie opłukać i wysuszyć.
5. Przetrzeć wewnętrzną część pojemnika do wody (10) wilgotną szmatką.

ZALECENIA ODNOŚNIE UŻYWANIA

- Ustawić parowar na stabilnej równej powierzchni.
- Ustawić na swoim miejscu rozpryskiwacz pary (7).
- Umieścić we wgłębieniu w pojemniku do wody (10) siatkowany filtr (11).
- Napełnić pojemnik (10) zimną wodą do maksymalnego poziomu „MAX”.
- Napełnić pojemnik wodą można dwoma sposobami: - przez otwór do wlewania (9) (rys. 1) lub nalać wodę bezpośrednio do pojemnika (rys. 2).
- W przypadku zauważenia podczas przygotowania, iż ilość nalanej wody jest poniżej normy, można dodać ją poprzez otwór do wlewania wody (9), nie zdejmując misek parowych (rys. 1).
- Używać filtrowaną wodę, ma ona obniżoną twardość, dlatego mniej będzie wytwarzał się kamień w elemencie grzewczym. Nie zalewać wody powyżej poziomu „MAX”.

POLSKI

Uwaga:

- Nie dodawać do wody soli, pieprzu, przypraw, ziół, wina, sosów lub innych płynów – może to uszkodzić element grzewczy.
- Zmieniać wodę przed każdym użyciem parowara.
- Ustawić tackę do ściekania płynu (6) na pojemniku do płynu (10) i upewnić się, iż jest ona prawidłowo ustawiona.
- Ustawić na tacce do ściekania płynu (6) jedną lub kilka misek parowych (1-2-3).
- Nakryć miskę parową pokrywką (5).
- Włożyć wtyczkę do gniazdka. Można regulować długość kabla zasilającego (Rys. 6).
- Obrócić rączkę czasomierza (12) zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ustawić pożądany czas pracy parowara, zapali się lampka kontrolna (13) (Rys. 3).
- Po upływie ustawionego czasu parowar automatycznie wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy i lampka kontrolna zgaśnie.

UWAGA:

- Nie dotykać w czasie pracy parowara pokrywki i misek parowych – są one bardzo ostre.
- Aby nie oparzyć się, używać rękawic kuchennych do zdejmowania pokrywki z misek parowych. Powoli podnosić pokrywkę, aby wypuścić parę, przytrzymać pokrywkę nad parową miską, aby ściekała z niej woda.
- Jeśli chcą Państwo sprawdzić, czy produkty są gotowe, używać kuchennych sprzętów z długą rączką.
- Pamiętać, iż woda wewnątrz pojemnika może być gorąca, kiedy wszystkie pozostałe składniki ostygły.
- Nie używać pakowarki, jeśli nie została ustawiona tacka, parowe miski i pokrywka.

RADY

- Gotować mięso, ryby i owoce morza do pełnej gotowości.
- Zawsze używać tylko rozmrożone produkty, wyjątek stanowią warzywa, ryba i owoce morza.
- Jeśli używają Państwo jednocześnie kilka misek parowych, to kłaść mięso, kurczaka lub rybę w dolnej misce, aby wydzielający się płyn nie ściekał na produkty w drugich miskach parowych.
- Dodawać świeże lub suche zioła do tacki (6) dla nadania smaku produktom. Wybrać zioła według swojego smaku: tymianek, bazylia, koperek, curry i estragon, czosnek, kminek, chrzan – to tylko niewielki wykaz słynnych ziół. Można robić kombinację ziół, aby nadać produktom nowy wyśmienity smak. Jeśli używa się świeżych ziół, to ich jakość, w porównaniu z suchymi ziołami, powinna być zwiększona dwa – trzy razy i powinny być one koniecznie pokrojone.

PRZYGOTOWANIE JAJEK (Rys. 5)

- Nalać wodę do pojemnika (10).
- Ustawić tackę (6).
- Ustawić miskę parowara (1, 2 lub 3) na tacce (6).
- Położyć jajka na wgłębieniach na dnie miski parowara (1, 2 lub 3) i przykryć ją przykrywką (5).
- Włączyć parowar, ustawiając rączkę czasomierza (12) na pożądany czas pracy.

PRZYGOTOWANIE RYŻU (Rys. 4)

- Nalać wodę do pojemnika (10).
- Ustawić tackę (6).
- Ustawić miskę parowara (1, 2 lub 3) na tacce (6).
- Ustawić na misce parowara miskę do przygotowania ryżu/zupy (4).
- Zasypać 1 miseczkę ryżu do miski (4) i zalać 1 1/2 miski wodą. Maksymalna ilość ryżu nie powinna przewyższać 250 g.
- Zamknąć miskę (4) pokrywką (5).
- Włączyć parowar, ustawiając rączkę czasomierza (12) na pożądany czas pracy.

DODAWANIE WODY W PROCESIE PRZYGOTOWANIA

Dla produktów, wymagających długiego przygotowania:

- Kontrolować poziom wody w czasie przygotowania produktów.
- w przypadku konieczności dolewać wodę przez otwór (9), nie zdejmując parowej miski.

PRZYPADNE PORADY I ZALECENIA

- Ukazany w tablicy czas przygotowania produktów należy rozpatrywać tylko jako zalecany, może on odróżniać z powodu rozmiaru kawałków, objętości produktów i osobistego smaku. W miarę zapoznania się z parowatem sami będą mogli Państwo wybrać pożądany czas przygotowania produktów.
- Jedną warstwą produktów gotuje się szybciej, niż kilka, dlatego należy zwiększać czas przygotowania odpowiedniej objętości produktów.
- W celu osiągnięcia jak najlepszego rezultatu, starać się, aby kawałki produktów były jednakowego rozmiaru, umieszczać bardziej tłuste kawałki bliżej brzegów miski parowara.
- Nie zapełniać w pełni miski – zostawić przestrzeń do przeniknięcia pary.
- Przy przygotowaniu większej ilości produktów należy od czasu do czasu je mieszać. Przestrzegać przy tym podwyższonej ostrożności, używać kuchennych rękawic w celu ochrony rąk od pary i kuchennych przyrządów z długą rączką.
- Nie dodawać soli lub przypraw bezpośrednio na produkty w czasie ich przygotowania.

- Płyn, wytwarzający się na tacce (6), wspinalnie nadaje się do przygotowania zup lub może służyć jako bulion lub jako podstawowy składnik sosu. Jednak zachować ostrożność – jest bardzo gorący.
- Używać tylko w pełni rozmrożonych produktów.

Przy użyciu trzech misek parowa jednocześnie:

- Zawsze kłaść same duże kawałki produktów w dolnej misce.
- Kondensat, wytwarzający się na górnym koszu, będzie ściekał do dolnego, dlatego upewnić się w połączeniu smaków przygotowywanych produktów.
- Przy przygotowywaniu mięsa, kurczaka i warzyw zawsze kłaść mięso w dolnej misce, aby sok świeżego mięsa nie ściekał na inne produkty.
- Czas przygotowania produktów w górnej misce zwykle powinien być przedłużony o 5 min.
- Przy przygotowywaniu produktów z różnym czasem gotowania położyć w dolnej misce te, które gotują się dłużej. Kiedy będą gotowe produkty w górnej misce, można ją zdjąć, a dolną pokrywkę przykryć pokrywką i kontynuować przygotowanie produktów w niej.

CZYSZCZENIE PAROWARA

- Przed czyszczeniem wyłączyć parowar, odłączyć go od sieci i pozwolić w pełni ostygnąć.
- Zabrania się zanurzać w wodzie kabla zasilającego, wtyczki i samego parowara.
- Nie używać do czyszczenia pojemników parowara, tacki, górnej pokrywki i obudowy detergentów, środków drapiących, wybielaczy.
- Zaleca się myć miski parowara, miski do przygotowania ryżu, tackę i pokrywkę w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Można używać zmywarki do naczyń, wybierając „lekki” wariant mycia naczyń.
- Wyjąć i przemyć siatkowany filtr (11).
- Przetrzeć obudowę parowara wilgotną szmatką Regularnie myć miski parowara.

USUWANIE KAMIENIA

Po 2-3 miesiącach używania w elemencie grzewczym parowara może wytworzyć się kamień. Jest to naturalny proces, zależy on od twardości używanej wody. Należy regularnie usuwać kamień w celu normalnej pracy parowara.

- Napełnić pojemnik do wody octem do poziomu „MAX”. **WAŻNE:** Nie używać preparatów do usuwania kamienia.
- Ustawić tackę (6), jedną miskę parowara (1, 2 lub 3), zamknąć ją pokrywką i (5) włączyć parowar na 20 – 25 minut.
- UWAGA!** Jeśli ocet wylewa się za brzegi pojemnika, należy wyłączyć parowar, przestrzegając ostrożności, odlać niewielką ilość octu.
- Po zakończeniu pracy czasomierza wyłączyć parowar, odczekać aż ostygnie przed wylaniem octu.
- Przemyć pojemnik zimną wodą i jeszcze raz nalać wodę, ustawić tackę (6), miskę parowara (1, 2 lub 3), zamknąć ją pokrywką (5), włączyć parowar i ustawić czasomierz na 5 minut.
- Odłączyć parowar, odczekać aż ostygnie, zlać wodę, wysuszyć tackę, miskę parowara i pokrywkę i schować parowar.

WARZYWA

Warzywa	Wygląd	Waga/Ilość sztuk	Zioła	Czas przyrządzania (minuty)	Zalecenia
Karczochy	Świeże	3 średnie	Czosnek Estragon Koperek	45-50	Odciać łodygi
Szparagi	Świeże Zamrożone	400 g 400 g	Cytrynowiec Liść laurowy Tymianek	13- 15 16- 18	Zostawiać wolną przestrzeń do przechodzenia pary
Brokuły	Świeże Zamrożone	400 g 400 g	Czosnek Estragon Czerwona papryka	16- 18 15- 18	
Marchewka (krojona)	Świeże	400 g	Anyż Mięta Koperek	20-22	Mieszać podczas przyrządzania
Kalafior	Świeży Zamrożony	400 g 400 g	Rozmaryn Bazylija Estragon	16- 18 18-20	Mieszać podczas przyrządzania
Szpinak	Świeży Zamrożony	250 g 250 g	Tymianek Czosnek	8- 10 18-20	Mieszać podczas przyrządzania
Bób	Świeże	400 g	Tymianek Koperek	18-20	Mieszać podczas przyrządzania
Groch	Świeży Zamrożony (strączki)	400 g 400 g	Bazylija Majeranek Mięta	10- 12 15- 18	Mieszać podczas przyrządzania
Ziemniaki	Świeże	400 g	Koperek	20-22	

POLSKI

- Odciać grube łodygi w brokułach lub grube kwiaty kalafiora.
- Przyrządzać zielone liściaste warzywa w maksymalnie krótkim czasie – one szybko tracą swój wygląd.
- Dodawać sól i zioła po przygotowaniu.
- Zamrożone warzywa niekoniecznie trzeba rozmrażać przed przyrządzeniem ich w parowacie.

CZAS PRZYGOTOWANIA POTRAW I RECEPTY

- Czas przyrządzania zależy od rozmiaru produktów, wolnego miejsca w misce, świeżości i osobistego smaku.
- Czas przyrządzania wskazany w przeliczniku na dolną miskę. Produkty w górnej misce przyrządzają się dłużej o 5 minut.
- Przy większej lub mniejszej objętości produktów odpowiednio zwiększać lub zmniejszać czas przyrządzania produktów.

MIĘSO I DRÓB

- Przyrządzanie na parze posiada zalety w tym, iż podczas przygotowania tłuszcz wytapia się z produktów i ścieka na tackę. Ale przed przyrządzaniem produktów zaleca się usunąć zbędny tłuszcz. Mięso grillowe idealnie nadaje się do przyrządzania na parze.
- Zamarynować lub zalać sosem mięso lub drób przed przyrządzeniem.
- Sprawdzać produkty, czy są już gotowe, przekłuwając je.
- Używać świeżych lub suchych ziół w czasie przygotowywania produktów w celu nadania im smaku.

Mięso	Wygląd	Waga/Ilość sztuk	Zioła	Czas przyrządzania (minuty)	Zalecenia
Kurczak	Filety, udka	250g (4szt.) 450g	Kary Rozmaryn Tymianek	12-15 30-35	Odciać zbędny tłuszcz
Wieprzowina	Schab, filet, stek lub kawałki filetów	400g (4szt., grubość 2,5 cm)	Kary Cytrynowiec Tymianek	5-10	Odciać zbędny tłuszcz
Wołowina	Kawałki filetów, Część filetowa lub część lub udziec	250 g	Kary Czerwona papryka Tymianek	8-10	Odciać zbędny tłuszcz

RYBA I OWOCE MORZA

- Ryba jest gotowa, kiedy mięso lekko oddziela się od kości.
- Zamrożona ryba i owoce morza mogą być przyrządzane bez wcześniejszego rozmrażania, należy tylko zwiększyć czas przyrządzania.
- Używać kawałków cytryny podczas przyrządzania ryby lub owoców morza dla nadania im dodatkowego smaku.

Produkty	Wygląd	Waga/Ilość sztuk	Zioła	Czas przyrządzania (minuty)	Zalecenia
Mięczaki	Świeże	250 g/400 g	Majeranek Cytrynowiec	8-10	
Krewetki	Świeże	400 g	Cytrynowiec Czosnek	6	Przyrządzać aż do uzyskania różowego koloru
Małże	Świeże	400 g	Cytrynowiec Czosnek	8-10	Przyrządzać aż do otworzenia się muszli
Lobster	Świeży	2 szt (400g każdy)	Chrzan Czosnek	20-22	Przyrządzać aż do uzyskania czerwonego koloru
Filet rybny	Świeży, mrożony	250 g 250 g	Gorczyca Majeranek	10-12 6-8	Przyrządzać aż do rozdzielenia się na kawałki

RYŻ

Używając miskę do przyrządzania ryżu do pojemnika na wodę należy wlać tylko wodę, ale do miski można nalać inny płyn, na przykład wodę lub bulion. Można dodać do niej przyprawę, posiekane cebule, pietruszkę, migdały lub pokrojone grzyby.

Produkty	Wygląd	Waga/Ilość sztuk	Czas przyrządzania (minuty)	Zalecenia
Ryż	Biały	200 g/300 ml	35-40	Maksymalna ilość ryżu nie więcej niż 250 g

PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie	220/230 V ~ 50 Hz
Max moc pobierana	900 W
Pojemność miski do wody	1,1 l
Pojemność miski do przyrządzania ryżu/zupy/innych produktów	1,2 l

Producent zastrzega sobie prawo zmiany charakterystyki urządzeń bez wcześniejszego zawiadomienia.

Termin przydatności urządzenia do użytku powyżej 5 lat.

Gwarancji

Szczegółowe warunki gwarancji, można otrzymać u diler, który sprzedał Państwu dane urządzenie. W przypadku zgłaszania roszczeń z tytułu zobowiązań gwarancyjnych, należy okazać rachunek lub fakturę poświadczające zakup.



Dany wyrób jest zgodny z wymaganiami odnośnie elektromagnetycznej kompatybilności, przewidzianej dyrektywą 89/336/EEC Rady Europy oraz przepisem 73/23 EEC o niskowoltowych urządzeniach.

ČESKÝ

ELEKTRICKÝ PARNÍ HRNEC

Potravinu, připravené v páře, si lépe zachovávají aroma a výživnou hodnotu, parní hrnec Vitek Vám umožní učinit krok ke zdravé výživě.

POPIS

1. Spodní parní nádoba «1»
2. Prostřední parní nádoba «2»
3. Horní parní nádoba «3»
4. Nádoba vaření rýže/polévky
5. Poklice
6. Táč pro stékání kondensátu
7. Rozprašovač páry
8. Korpus hrnce
9. Otvor pro doplnění vody
10. Nádržka na vodu
11. Mřížkový filtr
12. Časovač
13. Kontrolka provozu hrnce

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím parního hrnce pozorně si přečtěte návod k použití.

- Tento návod si uložte jako příručku.
- Před zapojením parního hrnce do sítě přesvědčete se, zda napětí, vyznačené na přístroji, odpovídá napětí sítě.
- Nepoužívejte parní hrnec venku.
- Umístěte přístroj na rovném stálém povrchu.
- Nepoužívejte parní hrnec blízko stěn a závěsných skříněk: nebezpečí poškození párou.
- Používejte pouze příslušenství, které je součástí dodávky.
- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte veškeré součástky, které přijdou do kontaktu s potravinami.
- Před zapnutím parního hrnce naplňte nádržku na vodu vodou, v opačném případě hrozí nebezpečí poškození přístroje.
- Pozor: tekutiny a pára jsou velice horké.
- Výstraha: nebezpečí opaření zvláště při odklopení poličky.
- Pro odklopení poličky a sejmutí parních nádob použijte příchytky nebo rukavice.
- Zákaz přemístění přístroje, jsou-li v něm horké potraviny.
- Nedovolujte dětem a osobám s omezenými schopnostmi používat přístroj bez dohledu.
- Zákaz použití parních nádob v mikrovlnné troubě a k vaření na elektrických či plynových sporácích.
- Nenechávejte zapojený do sítě přístroj bez dohledu.
- Odpojte přístroj od sítě, nepoužívejte-li ho, před sejmutím nebo nastavením parních nádob, či hodláte-li přístroj čistit.
- Dbejte na to, aby se síťový kabel nesvěšoval v místech, kam mohou dosáhnout děti.
- Uložte přístroj mimo dosah dětí.
- Zákaz ponoření přístroje, síťového kabelu či vidlice do vody – nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte přístroj, je-li poškozen síťový kabel nebo vidlice; pro opravu obraťte se na oprávněné servisní středisko.
- Přístroj je určen k výhradnému použití v domácnosti.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Rozbalte parní hrnec a odstraňte balicí materiály.
- Umyjte parní nádoby (1, 2, 3), nádobu na rýži a polévku (4), poklici (5) a táč na stékání kondensátu (6) s použitím šetrného mycího prostředku.
- Umyté součástky důkladně opláchněte a osušte.
- Očistěte vnitřní povrch nádržky na vodu (10) vlhkou tkaninou.

NÁVOD K POUŽITÍ

- Umístěte parní hrnec na rovném a stálém povrchu.
- Nastavte rozprašovač páry (7).
- Do prohloubení v nádržce na vodu (10) vložte mřížkový filtr (11).
- Naplňte nádržku (10) studenou vodou do označení «MAX».
- Nádržku lze naplnit dvěma způsoby: - buď přes otvor pro doplnění vody (9) (Obr. 1), anebo nalít vodu přímo do nádržky (Obr. 2).
- Pokud jste během vaření zjistili, že množství vody je pod normou, lze ji doplnit přes otvor pro doplnění vody (9), aniž byste museli sejmut parní nádoby (Obr. 1).
- Používejte filtrovanou vodu pro nižší tvrdost a sníženou tvorbu usazenin na topném tělese. Nenalévejte vodu nad označení «MAX».

Výstraha:

- Do nádržky na vodu nepřidávejte sůl, pepř, koření, bylinky, víno, omáčky či jiné tekutiny. Nebezpečí poškození přístroje.
- Před každým použitím parního hrnce je třeba vyměnit vodu.

- Umístěte tác na odkapávání kondensátu (6) na nádržce na vodu (10) a přesvědčete se, zda je nastaven správně.
- Na tác na odkapávání kondensátu (6) umístěte jednu či několik parních nádob (1-2-3).
- Zaklopte parní nádobu pokličkou (5).
- Zapojte vidlici síťového kabelu do zásuvky. Síťový kabel má nastavitelnou délku (Obr. 6).
- Otočte knoflík časovače (12) ve směru hodinových ručiček a nastavte požadovaný čas vaření, rozsvítí se kontrolka (13) (Obr.3).
- Po vypršení nastaveného času parní hrnec se automaticky vypne, ozve se zvukový signál a kontrolka (13) zhasne.

POZOR:

- Je-li parní hrnec zapnut, nedotýkejte se pokličky a parních nádob – jsou velice horké.
- Pro vyloučení rizika spálení pro sejmutí pokličky a parních nádob používejte příchytky a rukavice. Pomalu nadzvedejte pokličku pro uvolnění páry, chvíli nechejte pokličku nad parní nádobou pro stékání vody.
- Chcete-li zkontrolovat, zda jsou potraviny hotové, použijte kuchyňské nářadí s delším držadlem.
- Pamatujte si, že voda uvnitř nádrží na vodu může být velice horká i přesto, že ostatní součástky parního hrnce se už ochladily.
- Nepoužívejte parní hrnec bez táce, parních nádob a poklice.

DOPORUČENÍ:

- Maso, ryby a mořské plody je třeba vařit dokud nebudou úplně hotové.
- Používejte výhradně rozmražené potraviny vyjma zeleniny, ryby a mořských plodů.
- Používáte-li současně několik parních nádob, dávejte maso, drůbež a rybu do spodní nádoby, aby šťáva nestékala na potraviny v jiných parních nádobách.
- Pro ochucení potravin lze přidat bylinky či koření do tácu pro odkapávání kondensátu (6). Zvolte koření dle vlastní chutě : tymián, koriandr, bazalka, kopr, kari či estragon, česnek, kmín, křen – to je pouze zlomek používaného koření. Koření lze kombinovat pro získání nových chutí. Používáte-li bylinky, pak je třeba je nakrájet a použít 2 až 3krát více ve srovnání s kořením.

VAŘENÍ VAJEC (Obr. 5)

- Nalijte vodu do nádrží na vodu (10).
- Nastavte tác (6).
- Na tác (6) umístěte parní nádobu (1, 2 nebo 3).
- Umístěte vejce do prohloubení na dně parní nádoby (1, 2 nebo 3) a zaklopte pokličku (5).
- Zapněte parní hrnec nastavením časovače (12) na potřebný čas.

VAŘENÍ RÝŽE (Obr. 4)

- Nalijte vodu do nádrží na vodu (10).
- Nastavte tác (6).
- Na tác (6) umístěte parní nádobu (1, 2 nebo 3).
- Na parní nádobu nastavte nádobu na rýži a polévku (4).
- Nasypte 1 šálek rýže do nádoby (4) a přidejte 1 1/2 šálek vody. Maximální množství rýže je 250 g.
- Zaklopte nádobu (4) pokličkou (5).
- Zapněte parní hrnec nastavením časovače (12) na potřebný čas.

PŘIDÁNÍ VODY BĚHEM VAŘENÍ

Při delší době vaření:

- Kontrolujte stav vody během vaření.
- Dle potřeby doplňujte vodu přes otvor pro doplnění vody (9) bez sejmutí parních nádob.

TYP A DOPORUČENÍ

- Uvedený čas vaření potravin je pouze orientační a může se lišit dle velikosti kusů, objemu potravin a osobní chutě. Až se naučíte s parním hrncem vařit, jednoduše nastavíte požadovanou délku vaření.
- Jedna vrstva potravin se uvaří dříve, než několik, proto je třeba zvětšit délku vaření dle objemu potravin.
- Pro nejlepší výsledek snažte se, aby kousičky potravin byly stejné velikosti, dávejte větší kusy blíž k okrajům nádoby.
- Nedoporučuje se naplňovat celou nádobu – je třeba, aby zůstal prostor pro páru.
- Vařte-li větší množství potravin, je třeba je občas zamíchat. Je třeba zvýšené opatrnosti – používejte příchytky nebo rukavice pro ochranu rukou proti opaření nebo kuchyňské nářadí s delším držadlem.
- Během vaření nepřidávejte sůl a koření přímo na potraviny.
- Tekutina z táce (6) se výborně hodí k přípravě polévek či ji lze použít jakou vývaru. Ale pozor: je velice horká.
- Používejte pouze úplně rozmražené potraviny.

Používáte-li tři parní nádoby najednou:

- Vždy dávejte největší kusy potravin do spodní nádoby.
- Kondensát, který se usazuje na horní parní nádobě, bude stékat do spodní nádoby, proto je třeba zkontrolovat, zda ty chutě se k sobě hodí.

ČESKÝ

- Vaříte-li maso či kůře a zeleninu, dávejte maso do spodní nádoby, aby se šťáva ze syrového masa nedostala do zeleniny.
- Vaření potravin v horní nádobě většinou trvá o 5 min. déle.
- Vaříte-li současně potraviny, které vyžadují různou délku vaření, do spodní nádoby umístěte potraviny s větší délkou vaření. Až se potraviny v horní nádobě uvaří, lze ji sejmut, zaklopit spodní nádobu pokličkou a pokračovat ve vaření.

ČIŠTĚNÍ PARNÍHO HRNCE

- Před čištěním parní hrnec vypněte, odpojte od sítě a vyčkejte, až se úplně vychladne.
- Zákaz ponoření síťového kabelu, vidlice a těla přístroje do vody.
- Zákaz použití abrazivních čisticích prostředků k čištění parních nádob, táce, pokličky a těla přístroje.
- Doporučujeme umývat parní nádoby, nádobu na rýži, táč a pokličku teplou vodou s přidáním mycího prostředku. Lze též použít i „šetrný“ režim myčky na nádobí.
- Vyjměte a umyjte mřížkový filtr (11).
- Otírejte tělo parního hrnce vlhkou tkaninou.
- Pravidelně umývejte parní nádoby.

ODVÁPŇENÍ

Po 2 až 3 měsících použití na topném tělese se může usadit vodní kámen. Je to přirozený proces, který závisí na tvrdosti používané vody. Pro zajištění normálního provozu přístroj je třeba pravidelně odvápnovat.

- Naplňte nádržku na vodu octem do označení «MAX».
- VÝSTRAHA:** Nepoužívejte chemické odvápnovací látky.
- Vložte táč (6), nastavte jednu parní nádobu (1, 2 nebo 3), zaklopte víko (5) a zapněte parní hrnec na 20-25 min.
- POZOR:** Přetéká-li ocet přes okraje nádržky, parní hrnec vypněte a opatrně přebytek octu vylijte.
- Po vypršení času na časovači odpojte parní hrnec od sítě a před vylévání octu vyčkejte, až se přístroj úplně ochladí.
- Umyjte nádržku na vodu studenou vodou, znovu naplňte nádržku, vložte táč (6), nastavte jednu parní nádobu (1, 2 nebo 3), zaklopte pokličku (5), zapněte parní hrnec a nastavte časovač na 5 min.
- Vypněte parní hrnec, vyčkejte, až se ochladí, vylijte vodu, osušte táč, parní nádobu a pokličku a uložte přístroj do dalšího použití.

DOBA VAŘENÍ A RECEPTY

- Doba vaření závisí na velikosti kusů potravin, volném prostoru v nádobě, na čerstvosti potravin a osobní chuti.
- Doba vaření je uvedena pro spodní nádobu, potraviny v horní nádobě se budou vařit cca o 5 min. déle.
- Při větším či menším množství potravin je třeba příslušným způsobem měnit i čas vaření.

ZELENINA

- Ukrojte tlusté stonky brokolice a květáku.
- Zelenou listovou zeleninu je třeba vařit maximálně krátkou dobu pro rychlou ztrátu zbarvení.
- Osolte a okořenejte pokrmy po uvaření.
- Před vařením v parním hrnci není třeba rozmrazovat mraženou zeleninu.

Zelenina	Typ	Váha/ Ks.	Koření	Délka vaření (min.)	Doporučení
Artyčoky	Svěží	3 středně velkých	česnek estragon kopr	45-50	Odkrájejte stonky
Chřest	Svěží Mražený	400 g 400 g	limoník bobkový list tymián	13-15 16-18	Ponechejte volný prostor pro páru
Brokolice	Svěží Mražená	400 g 400 g	česnek červená paprika estragon	16-18 15-18	
Mrkev (nakrájená)	Svěží	400 g	anýz mata kopr	20-22	Při vaření promíchávejte
Květák	Svěží Mražený	400 g 400 g	rozmarýna bazalka estragon	16-18 18-20	Při vaření promíchávejte
Špenát	Svěží Mražený	250 g 250 g	tymián česnek	8-10 18-20	Při vaření promíchávejte
Luštěniny	Svěží	400 g	kmín kopr	18-20	Při vaření promíchávejte
Hrách	Svěží Mražený (luskový)	400 g 400 g	bazalka majoránka mata	10-12 15-18	Při vaření promíchávejte
Brambory	Svěží	400 g	kopr	20-22	

MASO A DRŮBEŽ

- Vaření v páře má tu výhodu, že během vaření tuk se z potravin vytápí a odtékává do táce. Avšak před vařením se doporučuje přebytečný tuk odstranit. Pro vaření v páře je ideální maso na grilování.
- Před vařením naložte masou nebo drůbež do rosolu či omáčky.
- Zda je pokrm hotový lze zkontrolovat propíchnutím.
- Během vaření použijte bylinky nebo koření pro ochucení pokrmů.

Potraviny	Typ	Váha/ Ks.	Koření	Délka vaření (min.)	Doporučení
Kůře	filé, stehýnka	250 g (4 ks.) 450 g	kari rozmarýna tymián	12-15 30-35	Odstraňte přebytečný tuk
Vepřové	svíčková, filé, řízky nebo kousky filé	400 g (4 ks. tloušťkou 2,5 cm)	kari limoník tymián	5-10	Odstraňte přebytečný tuk
Hovězí	Kousky filé, svíčková nebo záda	250 g	kari červená paprika tymián	8-10	Odstraňte přebytečný tuk

RYBA A MOŘSKÉ PLODY

- Ryba je hotová, jestliže se maso dá snadno oddělit od kosti
- Mražená ryba a mořské plody lze vařit bez předběžného rozmrazení, je pouze třeba zvětšit délku vaření.
- Pro ochucení ryby nebo mořských plodů přidejte plátek citronu.

Potraviny	Typ	Váha/ Ks.	Koření	Délka vaření (min.)	Doporučení
Měkkýši	Svěží	250 g/400 g	majoránka limoník	8-10	
Krevety	Svěží	400 g	Limoník česnek	6	Vařte do objevení růžového zbarvení
Mušle	Svěží	400 g	Limoník česnek	8-10	Vařte do otevření mušlí
Humr	Mražený	2 ks. (400g každý)	křen česnek	20-22	Vařte do objevení čer- veného zbarvení
Rybí filé	Svěží, Mražené	250 g 250 g	hořčice majoránka	10-12 6-8	Vařte do rozdělení na kousičky

RÝŽE

Při použití nádoby na rýži nalijte vodu do nádrčky na vodu, do nádoby na rýži lze nalít jinou tekutinu, například vývar. Lze též přidat koření, nakrájenou cibulku, petržel, mandle nebo nakrájené houby.

Potraviny	Typ	Množství/Objem vody	Délka vaření (min.)	Doporučení
Rýže	Bílá	200 g/300 ml	35-40	Max. množství rýže 250 g

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY:

Napájení	230 V ~ 50 Hz
Max. příkon	900 W
Objem nádrčky na vodu	1,1 l
Objem nádoby na rýži/polévku/jiné potraviny	1,2 l

Výrobce si vyhrazuje právo změnit charakteristiku přístrojů bez předchozího upozornění.

Záruční doba 5 roky

Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapětových přístrojích.

УКРАЇНСЬКИЙ

ЕЛЕКТРОПАРОВАРКА

Продукти, приготовлені на пару, більшою мірою зберігають свій аромат і живильну цінність, пароварка Vitek дозволить вам зробити крок до здорового харчування.

ОПИС

1. Нижня парова чаша "1"
2. Середня парова чаша "2"
3. Верхня парова чаша "3"
4. Ємність для варіння рису або супу
5. Кришка
6. Піддон для збору конденсату
7. Розпилювач пари
8. Корпус пароварки
9. Заливний отвір
10. Резервуар для води
11. Сітчастий фільтр
12. Таймер
13. Індикатор роботи пароварки

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перш ніж почати користуватися пароваркою, уважно прочитайте посібник з експлуатації.

- Збережіть даний посібник з експлуатації як довідковий матеріал.
- Перш ніж підключити пароварку до електромережі, переконайтеся, що напруга, зазначена на пристрої, відповідає напрузі електромережі.
- Не використовуйте пароварку поза приміщеннями.
- Установлюйте пристрій на рівну стійку поверхню.
- Не використовуйте пароварку поблизу стін або навісних шаф: вихідна гаряча пара може їх ушкодити.
- Використовуйте тільки комплектуючі, вхідні в комплект поставки.
- Перед першим застосуванням пристрою ретельно промийте всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами.
- Перед тим як включити пароварку, заповніть резервуар водою, у противному випадку пристрій може бути ушкодженим.
- Будьте уважні при роботі із пристроєм: будь-яка рідина або конденсат дуже гарячі.
- Остерігайтеся опіків вихідною парою, особливо в момент зняття кришки.
- Для зняття кришки або парових чаш використовуйте кухонні прихватки або рукавички.
- Не переміщайте пристрій, коли в ньому знаходиться гарячі продукти.
- Не дозволяйте дітям і недієздатним людям користуватися пристроєм без догляду.
- Не допускається використання ємностей пароварки в мікрохвильових печах, а також на електричних або газових плитах.
- Забороняється залишати пристрій включеним у мережу без нагляду.
- Відключайте пристрій від мережі, якщо він не використовується, при знятті або встановленні парових чаш, а також перед чищенням.
- Стежте за тим, щоб мережний шнур не звисав у місцях, де за нього можуть схопитися діти.
- Зберігайте пристрій у недоступному для дітей місці.
- Ніколи не занурюйте пристрій, мережний шнур або мережну вилку у воду - Ви можете отримати удар електрострумом.
- Не користуйтеся пристроєм при ушкодженні мережного шнура або мережної вилки, для ремонту пристрою зверніться в авторизований сервісний центр.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Витягніть пароварку й видаліть пакувальний матеріал.
- Промийте парові чаші (1, 2, 3), ємність для варіння рису або супу (4), кришку (5) і піддон для збору конденсату (6) з використанням м'якого мийного засобу.
- Ретельно обполосніть і витріть.
- Протріть внутрішню частину резервуара для води (10) вологою тканиною.

ВКАЗІВКИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Установіть пароварку на рівну й стійку поверхню.
- Установіть на місце розпилювач пари (7).

- Установіть у заглиблення в резервуарі для води (10) сітчастий фільтр (11).
- Наповніть резервуар (10) холодною водою до максимального рівня "MAX".
- Наповнення резервуара водою можна провадити двома способами: - Через заливний отвір (9) (Мал. 1) або налити воду безпосередньо в резервуар (Мал. 2).
- Якщо під час готування Ви виявили, що кількість наливої води менше норми, Ви можете додати її через заливний отвір (9), не знімаючи парові чаші (Мал. 1). Використовуйте відфільтровану воду, вона має знижену жорсткість, і тому менше буде утворюватися накип у нагрівальному елементі. Не заливайте воду вище позначки "MAX".

Попередження:

- Забороняється додавати у воду сіль, перець, приправи, трави, вино, соуси або інші рідини в резервуар для води. Це може привести до поломки пристрою.
- Мінняйте воду перед кожним використанням пароварки.
- Установіть піддон для збору конденсату (6) на резервуар для води (10) і переконайтеся, що він установлений правильно.
- Установіть на піддон для збору конденсату (6) одну або кілька парових чаш (1-2-3).
- Накрийте парову чашу кришкою (5).
- Вставте вилку мережного шнура в розетку. Ви можете регулювати довжину мережного шнура (Мал. 6).
- Поверніть ручку таймера (12) по годинниковій стрілці, і установіть потрібний час роботи пароварки, при цьому загориться індикатор (13) (Мал. 3).
- По закінченні встановленого часу пароварка автоматично відключиться й пролунає звуковий сигнал і індикатор (13) згасне.

УВАГА:

- Не доторкайтеся під час роботи пароварки до кришки й парових чаш - вони дуже гарячі.
- Щоб не обпалитися, використовуйте кухонні прихватки або рукавички для зняття кришки й парових чаш. Повільно підніміть кришку, щоб випустити пару, потримайте кришку над паровою чашею, щоб із неї стекла вода..
- Якщо ви хочете перевірити продукти на готовність, використовуйте кухонне начиння з довгою ручкою.
- Пам'ятайте, що вода всередині резервуара може бути гарячою, коли всі інші компоненти пароварки охолонули.
- Не використовуйте пароварку при невстановленому піддоні, парових чашах і кришці.

ПОРАДИ:

- Готуйте м'ясо, рибу й морські продукти до повної готовності.
- Завжди використовуйте тільки розморожені продукти, виключення становлять овочі, риба й морепродукти.
- Якщо Ви користуєтеся одночасно декількома паровими чашами, то кладіть м'ясо, птицю або рибу в нижній кошик для того, щоб рідина, що виділяється, не стікала на продукти в інших парових чашах.
- Додавайте свіжі або сухі трави в піддон для збору конденсату (6) для додання смаку продуктам. Виберіть трави по своєму смаку: тим'ян, кінза, базилік, кріп, каррі й естрагон, часник, кмин, хрін - це лише невеликий перелік відомих трав. Ви можете комбінувати трави для додання нових смаків продуктам. При використанні свіжих трав необхідно порізати їх і збільшити загальну кількість у два - три рази, у порівнянні із сухими.

ГОТУВАННЯ ЯЄЦЬ (Мал. 5)

- Залийте в резервуар (10) воду.
- Установіть піддон (6).
- Установіть парову чашу (1, 2 або 3) на піддон (6).
- Покладіть яйця в заглиблення на днищі парової чаші (1, 2 або 3) і накрийте її кришкою (5).
- Включіть пароварку, установивши ручку таймера (12) на необхідний час роботи.

ГОТУВАННЯ РИСУ (Мал. 4)

- Залийте в резервуар (10) воду.
- Установіть піддон (6).
- Установіть одну парову чашу (1, 2 або 3) на піддон (6).
- Установіть на парову чашу ємність для варіння рису-супу (4).
- Засипте 1 чашку рису в ємність (4) і залийте 1? чашку води. Максимальна кількість рису не повинна перевищувати 250 гр.
- Закрийте чашу (4) кришкою (5).
- Включіть пароварку, установивши ручку таймера (12) на необхідний час роботи.

УКРАЇНСЬКИЙ

ДОДАВАННЯ ВОДИ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ

Для блюд із тривалим часом готування:

- Контролюйте рівень води під час готування продуктів.
- При необхідності додавайте воду через заливальний отвір (9), не знімаючи парові чаші.

КОРИСНІ ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Зазначений у таблицях час готування їжі варто розглядати лише як рекомендований, він може відрізнятися через розмір шматків, об'єм продуктів і особистий смак. У міру освоєння пароварки ви самі можете підбирати бажаний час готування продуктів.
- Один шар продуктів готується швидше, ніж декілька, тому необхідно збільшувати час готування, відповідно об'єму продуктів.
- Для досягнення кращого результату, намагайтеся, щоб шматочки продуктів були однакового розміру, поміщайте товстіші шматочки ближче до країв парової чаші.
- Не заповнюйте парову чашу повністю - залишайте простір для проходження пари.
- При готуванні великої кількості продуктів необхідно періодично їх перемішувати. Дотримуйте при цьому підвищену обережність, використовуйте кухонні рукавиці для захисту рук від пари й кухонне начиння з довгою ручкою.
- Не додавайте сіль або спеції безпосередньо на продукти під час їхнього готування.
- Рідина, що накопичується в піддоні (6), прекрасно підходить для готування супів або може використовуватися як бульйон. Але будьте обережні: вона дуже гаряча.
- Використовуйте тільки повністю розморожені продукти.

При використанні трьох парових чаш одночасно:

- Завжди кладіть найбільші шматочки продуктів у нижню чашу.
- Конденсат, що утворюється на верхньому кошику, буде стікати в нижній, тому переконайтеся в сумісності смаків продуктів, що готуються.
- При готуванні м'яса, курки й овочів завжди кладіть м'ясо в нижню чашу, щоб сік сирого м'яса не попадав на інші продукти.
- Час готування продуктів у верхній чаші звичайно на 5 хвилин довше.
- При готуванні продуктів із різним часом готовності покладіть у нижню чашу ті, які готуються довше. Коли будуть готові продукти у верхній чаші, ви можете зняти її, а нижню чашу накрийте кришкою й продовжте готування продуктів у ній.

ЧИЩЕННЯ ПАРОВАРКИ

- Перед чищенням виключіть пароварку, відключіть її від мережі й дайте їй повністю охолонути.
- Забороняється занурювати у воду мережний шнур, мережну вилку й корпус пароварки.
- Не використовуйте при чищенні парових кошиків, піддона, верхньої кришки й корпусу пароварки абразивні засоби, що чистять.
- Рекомендується мити парові чаші, ємність для готування рису, піддон і кришку в теплій воді із засобом для миття посуду. Можна використовувати посудомийну машину, установивши • легкий • режим миття посуду.
- Вийміть і промийте сітчастий фільтр (11).
- Протирайте корпус пароварки вологою тканиною.
- Регулярно мийте парові чаші.

ЗНЯТТЯ НАКИПУ

Після 2-3 місяців використання в нагрівальному елементі може утворитися накип. Це природний процес і залежить від жорсткості використовуваної вами води. Необхідно регулярно знімати накип для нормальної роботи пароварки.

- Наповніть резервуар для води харчовим оцтом до позначки "MAX".
ВАЖЛИВО: Не використовуйте хімічні препарати для видалення накипу.
- Установіть піддон (6), одну парову чашу (1, 2 або 3), закрийте її кришкою (5) і включіть пароварку на 20-25 хвилин. **УВАГА:** Якщо оцет виливається за краї резервуара, то відключіть пароварку й, дотримуючи обережності, відлийте трохи оцту.
- По закінченні роботи таймера, відключіть пароварку від мережі й дайте їй повністю охолонути, перед тим як вилити оцет.
- Промийте резервуар холодною водою, ще раз залийте воду, установіть піддон (6), одну парову чашу (1, 2 або 3), закрийте її кришкою (5), включіть пароварку й установіть таймер на 5 хвилин.
- Відключіть пароварку, дайте їй повністю охолонути, злийте воду, просушіть піддон, парову чашу й кришку й приберіть її до наступного використання.

ЧАС ГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ І РЕЦЕПТИ

- Час готування залежить від розмірів продуктів, вільного місця в чаші, їхньої свіжості й особистого смаку.
- Час готування зазначений розраховуючи на нижню чашу, продукти у верхній чаші готуються довше, приблизно на 5 хвилин.
- При більшому або меншому об'ємі продуктів відповідно збільшуйте або зменшуйте час готування продуктів.

ОВОЧІ

- Відріжте товсті стебла в капусти брокколі або товсті квітконіжки в кольорової капусти.
- Готуйте зелені листові овочі максимально короткий час - вони швидко втрачають свій колір.
- Додавайте сіль і спеції після готування.
- Заморожені овочі не обов'язково розморожувати перед готуванням у пароварці.

Овочі	Вид	Вага/ Кількість штук	Трави	Час готування (хвилини)	Рекомендації
Артишоки	Свіжі	3 середні	часник естрагон кріп	45-50	Відріжте стебла
Спаржа	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	лимонник лавровий лист тим'ян	13- 15 16- 18	Залишайте вільний простір для проходження пари
Брокколі	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	часник червоний перець естрагон	16- 18 15- 18	
Морква (порізана)	Свіжа	400 г	аніс м'ята кріп	20-22	Помішуйте при готуванні
Кольорова капуста	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	розмарин базилік естрагон	16- 18 18-20	Помішуйте при готуванні
Шпинат	Свіжий Заморожений	250 г 250 г	тим'ян часник	8-10 18-20	Помішуйте при готуванні
Боби	Свіжі	400 г	кмін кріп	18-20	Помішуйте при готуванні
Горох	Свіжий Замороже-ний (стручковий)	400 г 400 г	базилік майоран м'ята	10-12 15- 18	Помішуйте при готуванні
Картопля	Свіжа	400 г	кріп	20-22	

М'ЯСО Й ПТИЦЯ

- Готування продуктів на парі має перевагу в тому, що під час готування жир витоплюється із продуктів і стікає в піддон. Але перед готуванням продуктів бажано видалити зайвий жир. М'ясо для гриля ідеально підходить для готування на парі.
- Замаринуйте або залийте соусом м'ясо або птицю перед готуванням.
- Перевіряйте продукти на готовність, протикаючи їх.
- Використовуйте свіжі або сухі трави під час готування продуктів для додання їм смаку.

УКРАЇНСЬКИЙ

Продукти	Вид	Вага/ Кількість штук	Трави	Час готування (хвилини)	Рекомендації
Курка	філе, ніжки	250г (4 шт.) 450 г	каррі розмарин тим'ян	12- 15 30-35	Зріжте зайвий жир
Свинина	вирізка, філе, стейки або шматки філе	400 г (4шт., товщина 2,5 см)	каррі лимонник тим'ян	5-10	Зріжте зайвий жир
Яловичина	шматки філе, фйейна частина або огузок	250 г	каррі червоний перець тим'ян	8-10	Зріжте зайвий жир

РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ

- Риба готова, коли м'ясо легко відділяється від костей/
- Морожена риба й морепродукти можуть готуватися без попереднього розморожування, потрібно тільки збільшити час їхнього готування.
- Використовуйте скибочки лимона під час готування риби або морепродуктів для додання їм додаткового смаку.

Продукти	Вид	Вага/ Кількість штук	Трави	Час готування (хвилини)	Рекомендації
Молюски	Свіжі	250 г/400 г	майоран лимонник	8-10	
Креветки	Свіжі	400 г	лимонник часник	6	Готуйте до придбання рожевого кольору
Мідії	Свіжі	400 г	лимонник часник	8-10	Готуйте до розкриття раковин
Лобстер	Морожений	2 шт (400 г кожний)	хрін часник	20-22	Готуйте до придбання червоного кольору
Рибне філе	Свіже, морожене	250 г 250 г	гірчиця майоран	10-12 6-8	Готуйте до розділення на шматочки

РИС

При використанні чаші для варіння рису, залийте воду в резервуар, а в чашу для рису можна налити іншу рідину - наприклад, бульйон. Ви можете додати в чашу приправи, рубану цибулю, петрушку, мигдаль або нарізані гриби.

Продукти	Вид	Кількість/Об'єм води	Час готування (хвилини)	Рекомендації
Рис	білий	200 г/300 мл	35-40	Максимальна кількість рису не більше 250 г

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Напруга живлення	230 В ~ 50 Hz
Мах. споживана потужність	900 Вт
Місткість чаші для води	1,1 л
Місткість чаші для готування рису/супу/інших продуктів	1,2 л

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристрою без попереднього попередження.

Термін служби приладу не менш 5 років

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

ЭЛЕКТРАПАРАВАРКА

Прадукты, прыгатаваныя на пары, у большай ступені захоўваюць свой арамат і пажыўную каштоўнасць, параварка Vitek дазволіць Вам зрабіць крок да здоровага харчавання.

АПІСАННЕ

1. Ніжняя паравая чаша "1"
2. Сярэдняя паравая чаша "2"
3. Верхняя паравая чаша "3"
4. Емістасць для варкі рыса ці супа
5. Накрыўка
6. Паддон для збору кандэнсата
7. Распыляльнік пары
8. Корпус параваркі
9. Заліўная аддуліна
10. Рэзервуар для вады
11. Сеткавы фільтр
12. Таймер
13. Індыкатар працы параваркі

ПРАВІЛЫ ТЭХНІКІ БЯСПЕКІ

Перад тым, як пачаць карыстацца параваркай, уважліва прачытайце кіраўніцтва па эксплуатацыі.

- Захоўвайце кіраўніцтва па эксплуатацыі ў якасці даведчага матэрыялу.
- Перад падключэннем параваркі да эл. сеткі, упэўніцеся, што напружанне, указанае на прыладзе, супадае з напружаннем электрасеткі.
- Не выкарыстоўвайце параварку паза межамі памяшканняў.
- Устанавівайце прыладу на роўную устойлівую паверхню.
- Не выкарыстоўвайце параварку паблізу сцен ці навесных шафаў: гарачая пара, якая выходзіць, можа іх пашкодзіць.
- Выкарыстоўвайце толькі камплектуючыя, якія ўваходзяць у комплект пастаўкі.
- Перад першым выкарыстаннем прылады старанна прамойце ўсе дэталі, якія будуць кантактаваць з прадуктамі харчавання.
- Перад тым, як уключыць параварку, запоўніце рэзервуар вадой, у іншым выпадку прылада можа быць пашкоджана.
- Будзьце уважлівыя пры рабоце з прыладай: любая вадкасць ці кандэнсат вельмі гарачыя.
- Асцерагайцеся абжогам выходзячай парай, асабліва ў момант зняцця накрывкі.
- Для зняцця накрывкі ці паравых чаш выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавіцы
- Не перамяшчайце прыладу, калі ў ёй знаходзяцца гарачыя прадукты.
- Не дазваляйце дзецям і недзеездольным людзям карыстацца прыладай без догляду.
- Не дапускайце выкарыстанне емістасцей параваркі ў мікрахвалевых печах, а таксама на электрычных ці газавых плітах.
- Забараняецца пакідаць прыладу ўключаную ў сець без догляду.
- Адключайце прыладу ад сеткі, калі яна не выкарыстоўваецца, пры зняцці ці ўстаноўке паравых чаш, а таксама перад чысткай.
- Сачыце за тым, каб сецевы шнур не звісаў у месцах, дзе за яго могуць ухапіцца дзеці.
- Захоўвайце прыладу ў недасягальным для дзяцей месцы.
- Ніколі не апускайце прыладу, сецевы шнур ці сецевую вілку ў ваду - Вы можаце атрымаць удар электратокам.
- Не выкарыстоўвайце прыладу пры пашкоджанні сеткавага шнура ці сеткавай вілкі, для рамонту звярніцеся ў аутарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Прыбор прызначаны толькі для чатняга карыстання.

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

- Дастаньце параварку і аддаліце ўпаковачны матэрыял.
- Памыйце паравыя чашы (1,2,3), емістасць для варкі рыса ці супа (4), накрывку (5) і паддон для збору кандэнсата (6) з выкарыстаннем мякага сродку для мыцця.
- Старанна апаласніце і вытрыце.
- Пратрыце ўнутраную поласць рэзервуара для вады (10) увільгтнёнай тканінай.

УКАЗАННІ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ.

- Устанавіце параварку на роўную і устойлівую паверхню.
- Устанавіце на месца распыляльнік пары (7).
- Устанавіце ў паглыбленне ў рэзервуары для вады (10) сеткавы фільтр (11).
- Напоўніце рэзервуар (10) халоднай вадой да максімальнага ўзроўню "MAX".
- Напаўненне рэзервуара вадой можна ажыццяўляць двума спосабамі: цераз заліўную аддуліну(9) (Мал. 1) ці наліць ваду непасрэдна ў рэзервуар (Мал.2)

БЕЛАРУСКІ

- Калі ў час прыгатавання Вы выявілі, што колькасць налітай вады менш нормы, Вы можаце дабавіць яе цераз заліўную адтуліну (9), не знімаючы паравыя чашы (Мал. 1). Выкарыстайце адфільтраваную ваду, яна мае зніжаную калянаць, пагэтам будзе менш накіпу ў награвальным элеменце. Не залівайце ваду вышэй за адметку "MAX".

Папярэджанне:

Забараняецца дабаўляць у ваду соль, перац, прыправы, травы, віно, соусы ці іншыя вадкасці ў рэзервуар для вады. Гэта можа прывесці да пашкоджання прылады.

Мяняйце ваду перад кожным выкарыстаннем параваркі.

- Устанавіце на паддон для збору кандэнсата (6) адну ці некалькі паравых чаш (1-2-3).
- Накрыйце паравую чашу накрыўкай (5)
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разеку. Вы можаце рэгуляваць даўжыню сеткавага шнура (Мал. 6)
- Павярніце ручку таймера (12) па часовой стрэлке і ўстанавіце неабходны час працы параваркі, пры гэтым загарыцца індикатар (13) (Мал. 3)
- Пры праходжанні зададзенага часу параварка аўтаматычна адключыцца і прагучыць гукавы сігнал, індикатар (13) пагасне.

УВАГА

- Не дакранайцеся ў час працы параваркі да накрыўкі і паравых чаш - яны вельмі гарачыя.
- Каб не было апекаў, выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавічкі для зняцця накрыўкі і паравых чаш. Павольна зніміце накрыўку, каб выпусціць пару, патрымайце яе над паравой чашай для сцякання з яе вады.
- Калі Вы хаціце праверыць прадукты на прыгатаванасць, выкарыстайце кухонныя рэчы з доўгай ручкай.
- Не забудзьце, што вада ўнутры рэзервуара можа быць гарачай, калі ўсе астатнія кампаненты не гарачыя.

ПАРАДЫ:

- Гатуйце мяса, рыбу, марскія прадукты да поўнай гатоўнасці.
- Заўсёды выкарыстоўвайце толькі размарожаныя прадукты, за выключэннем гародніны, рыбы і морапрадуктаў.
- Калі Вы карыстаецеся адначасова некалькімі паравымі чашамі, то кладзіце мяса, птушку ці рыбу ў ніжнюю карзіну для таго, каб вадкасць не сцікала на прадукты ў іншых паравых чашах.
- Дабаўляйце свежыя ці сухія травы ў паддон для збору кандэнсата (6) для надання смаку прадуктам. Выберыце травы па свайму густу: чабор, кінза, базілік, кроп, кары і эстрагон, часнок, кмін, хрэн - гэта ўсяго ліш невялікі пералік вядомых траў. Вы можаце камбінаваць травы для надання новага смаку прадуктам. Пры выкарыстанні свежых траў неабходна парэзаць іх і павялічыць агульную колькасць у два-тры разы, у параўнанні з сухімі.

Прыгатаванне яек (мал 5)

- Залейце ў рэзервуар (10) ваду
- Устанавіце паддон (6)
- Устанавіце паравую чашу (1, 2 ці 3) на паддон (6)
- Пакладзіце яйкі ва ўглубленні на днішчы паравой чашы (1,2 ці 3) і накрыйце яе накрыўкай (5)
- Уключыце параварку, устанавіўшы ручку таймера (12) на неабходны час работы

Прыгатаванне рыса (Мал 4)

- Залейце ў рэзервуар (10) ваду
- Устанавіце паддон (6)
- Устанавіце адну паравую чашу (1, 2 ці 3) на паддон (6)
- Устанавіце на паравую чашу ёмістасць для варкі рыса-супа (4)
- Засыпце 1 чашку рыса ў ёмістасць (4) і залейце 1 ? чашку вады. Максімальная колькасць рыса не павінна перавышаць 250 гр.
- Закройце чашу (4) накрыўкай (5)
- Уключыце параварку, устанавіўшы ручку таймера (12) на неабходны час работы.

ДАБАУЛЕННЕ ВАДЫ У ЧАС ПРЫГАТАВАННЯ

Для блюда з падоўжаным часам прыгатавання

- Кантралюйце узровень вады ў час прыгатавання прадуктаў
- Пры неабходнасці дабаўляйце ваду праз заліўную адтуліну (9), не знімаючы паравыя чашы.

КАРЫСНЫЯ НАРАДЫ І РЭКАМЕНДАЦЫІ

- Указаны ў табліцах час прыгатавання ежы неабходна разглядаць толькі як рэкамендуемы, ен можа адрознівацца з-за памеру кавалка, аб'ёму прадуктаў і асабістага густу. Па меры асваення параваркі вы самі можаце падбіраць пажаданы час прыгатавання прадуктаў.
- Адзін слой прадуктаў гатуецца хутчэй, чым некалькі, таму неабходна павялічваць час прыгатавання, адпаведна аб'ёму прадуктаў.
- Для дасягнення найлепшага выніка, старайцеся, каб кавалкі прадуктаў былі аднолькавага памеру, памяшчайце больш тоўстыя кавалкі бліжэй да краю паравой чашы

- Не запаўняйце паравую чашу поўнаасцю - пакідайце прастору для праходжання пары.
- Пры прыгатавання вялікай колькасці прадуктаў неабходна перыядычна іх перамешваць. Саблюдайце пры гэтым павышаную асцярожнасць, выкарыстоўвайце пры гэтым кухонныя прыхваткі ці рукавіцы для аховы рук ад гарчай пары і куханныя прылады з доўгай ручкай.
- Не дабаўляйце соль ці спецыі непасрэдна на прадукты ў час іх прыгатавання.
- Вадкасць, якая накапляецца ў паддоне (6) добра падыходзіць для прыгатавання супу ці можа выкарыстоўвацца ў якасці буллена. Але будзьце асцярожныя: яна вельмі гарачая.
- Выкарыстоўвайце толькі поўнаасцю размарожаныя прадукты.

Пры выкарыстанні трох паравых чаш адначасова:

- Заўсёды кладзіце самую буйную кавалкі прадуктаў у ніжнюю чашу
- Кандэнсат, які ўтвараецца на верхняй паравой чашы, будзе сцякаць у ніжнюю чашу, таму ўпэўніцеся ў сумяшчальнасці кавалкаў прыгатаўліваемых прадуктаў
- Пры прыгатаванні мяса, прашкі і гародніны, заўсёды кладзіце мяса ў ніжнюю чашу, каб сок сырога мяса не трапіў на гародніну
- Час прыгатавання прадуктаў у верхняй чашы звычайна на 5 хвілін доўж.
- Пры прыгатавання прадуктаў з розным часам прыгатавання, пакладзіце ў нідэйшую чашу тыя, якія гатуюцца доўж. Калі будуць гатовы прадукты ў верхняй чашы, вы можаце зняць яе, а ніжнюю чашу накрыйце накрывкай і працягніце прыгатаванне прадуктаў у ёй.

ЧЫСТКА ПАРАВАРКІ

- Перад чысткай выключыце параварку, адключыце яе ад сеці і дайце ёй поўнаасцю астыць
- Забараняецца пагружаць у ваду сецевы шнур, сецевую вілку і корпус параваркі.
- Не выкарыстоўвайце пры чыстцы паравых карзін, паддона, верхняй накрывкі і корпуса параваркі абразіўныя чысцячыя сродкі
- Рэкамендуецца мыць паравыя чашы, ёмістасць для прыгатавання рыса, паддон і накрывку ў цёплай вадзе са сродкам для мыцця посуду. Можна выкарыстоўваць посудамыечную машыну, устанавіўшы •легкі• рэжым мыцця посуду.
- Дастаньце і прамойце сетчаты фільтр (11)
- Працірайце корпус параваркі вільготнай тканінай
- Рэгулярна мойце паравыя чашы

ЗНЯЦЕ НАКІПУ

Пасля 2-3 месяцаў карыстання ў награвальным элеменце можа ўтварацца накіп. Гэта звычайны працэс і залежыць ад жорсткасці выкарыстоўваемай вамі вады. Неабходна рэгулярна знімаць накіп для нармальнай работы параваркі

- Напоўніце рэзервуар для вады харчовым вуксусам да адмеціны •МАХ•
- **ВАЖНА:** Не выкарыстоўвайце хімічныя прыпараты для удалення накіпу
- Устанавіце паддон (6), адну паравую чашу (1, 2 ці 3), закрыйце яе накрывкай (5) і уключыце параварку на 20-25 хв

УВАГА: Калі вуксус выліваецца за краі рэзервуара, то адключыце параварку і саблюдаючы асцярожнасць, адлейце трохі вуксуса

- Па заканчэнні работы таймера, адключыце параварку ад сеці і дайце ёй поўнаасцю астыць, перад тым як выліць вуксус
- Прамойце рэзервуар халоднай вадой, яшчэ раз залейце ваду, устанавіце паддон (6) адну паравую чашу (1, 2 ці 3), закрыйце яе накрывкай (5) уключыце параварку і устанавіце таймер на 5 хвілін
- Адключыце параварку, дайце ёй поўнаасцю астыць, злейце ваду, прасушыце паддон, паравую і накрывку і убярыце яе да наступнага выкарыстання

ЧАС ПРЫГАТАВАННЯ ПРАДУКТАЎ І РЭЦЭПТЫ

- Час прыгатавання залежыць ад памераў прадуктаў, свабоднага месца ў чашке, іх свежасці і асабовага густу
- Час прыгатавання указаны ў разліку на ніжнюю чашу, прадукты ў верхняй чашы гатуюцца доўж, прыблізна на 5 хвілін
- Пры большым ці меншым аб'ёме прадуктаў адпаведна павялічвайце ці памяншайце час прыгатавання прадуктаў

ГАРОДНІНА

- Адрэжце тоустыя сцеблі ад капусты броклі ці тоустыя цветаножкі ў каляровай капусты.
- Гатуйце зяленую ліставую гародніну максімальна кароткі час - яна хутка губляе свой колер
- Дабаўляйце соль і спецыі пасля прыгатавання
- Замарожаную гародніну не абавязкова размарожваць перад прыгатаваннем у параварке

БЕЛАРУСКІ

Гародніна	Від	Вага/ Кол-ць штук	Травы	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Артышокі	Свежыя	3 сярэдніх	часнок эстрагон кроп	45-50	Адрэжце сцяблі
Спаржа	Свежая Замарожаная	400 г 400 г	лімоннік лауровы ліст чабор	13-15 16-18	Пакідайце свабодную прастор для праходжання пары
Брокалі	Свежая Замарожаная	400 г 400 г	часнок чырвоны перац эстрагон	16-18 15-18	
Морква (парэзаная)	Свежая	400 г	аніс мята кроп	20-22	Памешвайце пры прыгатаванні
Каляровая капуста	Свежая Замарожаная	400 г 400 г	размарын базілік эстрагон	16-18 18-20	Памешвайце пры прыгатаванні
Шпінат	Свежы Замарожаны	250 г 250 г	чабор часнок	8-10 18-20	Памешвайце пры прыгатаванні
Бабы	Свежыя	400 г	кмін кроп	18-20	Памешвайце пры прыгатаванні
Гарох	Свежы Замарожаны (стручковы)	400 г 400 г	базілік майаран мята	10-12 15-18	Памешвайце пры прыгатаванні
Бульба	Свежая	400 г	кроп	20-22	

МЯСА І ПТУШКА

- Гатоўка прадуктаў на пары мае перавагу ў тым, што ў час прыгатавання тлушч вытапліваецца з прадуктаў і сцякае ў паддон. Але перад прыгатаваннем прадуктаў пажадана удаліць залішні тлушч. Мяса для грылья добра падыходзіць для прыгатавання на пары.
- Замарынуўце ці залейце соусам мяса ці птушку перад гатоўкай
- Правярайце прадукты на прыгатаванасць, пратыкаючы іх
- Выкарыстоўвайце свежыя ці сухія травы ў час прыгатавання прадуктаў для надання ім смаку

Прадукты	Від	Вага/ Кол-ць штук	Травы	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Курыца	філей, ножкі	250г (4 шт.) 450 г	кары размарын чабор	12-15 30-35	Зрэжце залішні тлушч
Свініна	вырэзка, філей, стэйкі ці кавалкі філею	400г (4шт. таўшчыня 2,5 см)	кары лімонік чабор	5-10	Зрэжце залішні тлушч
Гавядзіна	Кавалкі філею, філейная частка ці агузак	250 г	кары чырвоны перац чабор	8-10	Зрэжце залішні тлушч

РЫБА І МОРАПРАДУКТЫ

- Рыба гатова, калі мяса легка аддзяляецца ад касцей
- Марожаная рыба і морепрадукты могуць гатавацца без папярэдняга размаражэння, нужна толькі павялічыць час прыгатавання
- Выкарыстоўвайце шматкі лімона ў час прыгатавання рыбы ці морепрадуктаў для надання ім дадатковага смаку

БЕЛАРУСКИ

Прадукты	Від	Вага/ Кол-ць штук	Травы	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Малюскі	Свежыя	250 г/400 г	майаран лімонік	8-10	
Крэветкі	Свежыя	400 г	Лімонік часнок	6	Гатуецца да надавання розавага колеру
Мідзіі	Свежыя	400 г	Лімонік часнок	8-10	Гатуецца да раскрыцця ракавін
Лобстэр	Марожаны	2 шт (400г кожны)	Хрэн часнок	20-22	Гатуецца да чырвонага колеру
Рыбы філей	Свежы, марожаны	250 г 250 г	гарчыца майаран	10-12 6-8	Гатуецца да раздзялення на кавалачкі

РЫС

Пры выкарыстанні чашы для варкі рыса, залейце ваду у рэзервуар, а у чашу для рыса можна наліць іншую вадкасць - напрыклад буллен. Вы можаце дабавіць у чашу прыправы, рублены лук, пэтрушку, міндаль ці нарэзаныя грыбы.

Прадукты	Від	Кол-ць/Аб'ём вады	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Рыс	белы	200 г/300 мл	35-40	Максімальная колькасць рыса не больш 250 гр.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ:

Напружанне сілкавання 230 В ~ 50 Hz
 Мах. спажывальная магутнасць 900 Вт
 Змяшчальнасць чашы для вады 1,1 л
 Змяшчальнасць чашы для прыгатавання рыса/супа/іншых прадуктаў 1,2 л

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбораў без папярэдняга паведамлення.

Тэрмін службы прыбора не менш за 5 гадоў.

Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы ў таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.



Дадзены выраб адпавядае патрабаванням EMC, якія выказаны ў дырэктыве EC 89/336/EEC, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 EC)

العربية

شجرة الطهي بالخيار الكهربائية :

المنتجات الغذائية التي يتم طبهيها على البخار فيها درجة كبيرة من الحفاظ على الراحة والقيمة الغذائية ، فمخترة الطهي بالخيار Vitex تتحكم بخمارة الأولى نحو التغذية الصحية.

التركيب :

1. مصفاة البخار السطحية «1»
2. مصفاة البخار الوسطى «2»
3. مصفاة البخار العليا «3»
4. وعاء طهي الأرز والحباء
5. الغطاء
6. مضخة لجميع المياه المتكثرة
7. بخاخ البخار
8. جسم المخرجة
9. فتحة السكب
10. خزان المياه
11. المرشح (الفلتر) الشبكة
12. ميثاقتي لأرمن
13. مؤشر مستوى ابيان عمل المخرجة

تعليمات الأمان :

قبل بدء إستخدام شجرة الطهي بالخيار ، قوما بإجراء كتابتي بإتجاه إستعمال جيد

- قوما بالمحافظة على كتيب الإستعمال كمرجع إقرأه على الإستمرار
- قبل بدء توصيل المخرجة إلى مصدر التيار الكهربى ، نتكدوا من أن الجهد الكهربى اللازم لعمل المخرجة يتناسب مع الجهد الكهربى الموجود بالمنزل
- يحظر إستخدام المخرجة خارج الأماكن المغلقة كالمشغل
- يجب وضع المخرجة على سطح أفقى مستوى
- يحظر إستخدام المخرجة بالقرب من العديد من المحطات أو خزنة الملابس : البخار الساخن الخارج من المخرجة قد يسبب أذى لهم
- قوما بإستعمال المكونات الموجودة مع المخرجة فقط
- قبل أول إستعمال للمخرجة قوما بدمج بخار الماء بخل كل الأجزاء التي سوف تتاحس المواد الغذائية
- قبل بدء تشغيل المخرجة ، قوما بملء خزان المياه ، ولا فإن المخرجة سوف تصاب بثلث شديد
- كودوا في أى أتم البخار عند التعامل مع المخرجة لأن السوائل والبخار المتكثف يكونان ساخنان جدا
- تحذروا إستعمال المخرج من البخار الخارج خصوصا عند فتح غطاء المخرجة
- عند رفع غطاء المخرجة أو أى من مصفاي البخار إستعملوا كذلك قطعة فلتاش أو قفازات المطبخ
- لا تقوما بإتسريك المخرجة عندما يكون بداخلها أى طعام ساخن
- لا تستعملوا للأطعم أو الأشخاص لوى الإحتياجات الخاصة إستعمال المخرجة دون ملاحظة دافئة
- يحظر إستخدام المخرجة معاء الطهي المشتمل على الحديد ، أو الفرن الكهربى وهدف أو على الحوائط المعدنية أو على المخرجة أو التي تعمل بالغاز
- يحظر ترك الجهاز فى حال التوصيل إلى مصدر التيار الكهربى دون ملاحظة تامة
- قوما بفسل الجهاز عن مصدر التيار الكهربى إذا لم يكن فى حالة إستخدام أو عند رفع المصفاي أو عند التفتيش
- نتكدوا من أن سلك التوصيل الكهربى بعد عن مشاغل الأطفال
- يجب حفظ الجهاز فى مكان بعيد عن مشاغل الأطفال
- لا تعرضوا الجهاز ، سلك التوصيل الكهربى أو شوكة توصيل التيار الكهربى لثقل المياه ، ولا فلتكم معرضون لتسحق بالكمبيوتر
- لا تستعملوا الجهاز إذا كان هناك أى عيب بسلك توصيل التيار الكهربى ، فى حالة ظهور أى عيب قوما بالتوجه إلى مركز الصيانة المخصص للجهاز
- قوما بفظ للإستخدام المنزل فقط

قبل أول إستعمال :

- قوما بعمل فحص ثام وزرع كل المواد الخاصة بالتيامة من الجهاز
- قوما بفسل مصفاي البخار (1,2,3) ، وعاء طهي الأرز أو الحباء (4) - (الغطاء5) وصينية جمع البخار المتكثف (6) وذلك بإستخدام وسيلة تنظيف ناعمة
- قوما جيدا بأفصل ثم التفتيش
- قوما بإسحب خزان المياه (10) من الداخل بقطعة فلتاش مثيلة

تعليمات الإستخدام :

- قوما بوضع المخرجة على سطح أفقى ومستوى
- قوما بتركيب بخاخ البخار (7) فى مكانه
- قوما بتركيب المرشح الشبكة (11) فى مكانه بخزان المياه (10)
- قوما بملء خزان المياه (12) بالماء الفاردة حتى علامة «MAX»
- ملء خزان المياه يمكن بطريقتين :- من خلال فتحة السكب (9) (الشكل 1) أو ملء خزان المياه مباشرة بالمياه (الشكل 2)
- إذا لاحظتم قلة المياه فى سواول المياه أقل من المستوى المخصص ، فيمكنكم زيادة المياه من خلال فتحة السكب (9) (دون زرع مصفاي البخار) (الشكل 1)
- قوما بإستعمال مياه مرشحة (مطهرة) لأنها أفضل جودة ونكهة ولها تأثير إيجابي لتجنب إنتاج الملح الضار خاصة على عنصر التنشيط . لا تقوما بملء الخزان أعلى من العلامة «MAX»

تفحص هام :

- **يحظر إستخدام الشطبة على قفل أو أنطاب ، تبيد ، ضائعة أو أى إضافات أخرى داخل خزان المياه. هذا قد يؤدي إلى عيب وتلف الجهاز.**
- **قوما بتفحص المياه بشكل دائم عند فتح غطاء طهي.**
- قوما بوضع صينية جمع تكثف البخار (8) على خزان المياه (10) ونتكدوا من أنه مركب بطريقة سليمة
- قوما بوضع مصفاة واحدة أو أكثر من المصفاي (1,2,3) فوق صينية جمع تكثف البخار (6)
- قوما بتغطية مصفاة البخار بالغطاء (5)
- قوما بوضع التيار الكهربى بشكل سليم على طول سلك التوصيل الكهربى (الشكل3)
- قوما بفتح صناديق الميثاقتي الأرمي (12) فى المياه دون أن تغرب السادة ، وقوما بتجديد الزمن اللازم العمل ، وعند ذلك سوف يضيء المؤشر (13) (الشكل 3)
- عند إنتهاء الزمن المحدد فإن المخرجة أو إلكترونيك سوف تفصل التيار وتعمل إشارة صوتية بذلك وكذا سوف تنظمي المؤشر (13)

تنبيه هام :

- لا تستعملوا الطعام أو مصفاي البخار أثناء عمل المخرجة ، فهو ساخنان جدا
- عند فتح غطاء المخرجة أو أى من مصفاي البخار إستعملوا كذلك قطعة فلتاش أو قفازات المطبخ . **يهدد قوما الطعام من أجل تحرير البخار قوما بوضع الغطاء أسفل المصفاة عند زرعها لتجميع لتحرير الماء المتساقطة منها**
- إذا أرتسم إلتصاق طهي الطعام قوما بإستخدام أداة من أدوات المطبخ ذات يد طويلة
- تذكروا أن المياه داخل خزان المياه يمكن أن تكون ساخنة حتى عندما تكون كل الأجزاء الأخرى قد بردت تماما
- لا تستعملوا المخرجة بدون تركيب صينية جمع البخار المتكثف ، مصفاي البخار والغطاء

تصالح هام :

- قوما بطهي الحبوب، السمك، المنتجات البحرية حتى الطهي التام
- رداءة قوما بإستعمال المنتجات الغذائية بعد طهيها من حالة التجمد ، يتأثلى من هذا فقط الخضروات ، السمك، والمنتجات البحرية
- إذا كنته تستعملون أكثر من مصفاة بخار واحدة معا ، قوما بوضع الحبح ، الشور أو الإسمك فى المصفاة السفلى حتى لا تنصص الحوائ (المتساقطة منها) المنتجات الأخرى أسفلها
- أنشيطوا أعشاب طازجة أو جافة فى صينية جمع البخار المتكثف (6) لمنع الطعام طعم ذائب. إختاروا الأعشاب بطرق الخاص ؛ بالودس ، ثوم ، كزرى الخ . وبمكتم تظلي هذه الأعشاب مباشرة مع الطعام . عند إستخدام أعشاب طازجة فيجب تقطيعها وزيادة هذه الكمية مرتان أو ثلاثة ضعف الكمية المستخدمة من الأعشاب الجافة.

طهي وعاء البيض (الشكل 5) :

- قوما بملء الخزان (10) بالمياه
- قوما بتركيب الصينية (6)
- قوما بتركيب المصفاة (1 و 2 أو 3) على الصينية (6)
- قوما بوضع البيض فى المصفاة (1 و 2 أو 3) وقوما بوضع الغطاء (5)
- قوما بتوصيل التيار الكهربى وإدارة مقايح الوقت الزمنى (12) على الزمن المرغوب

إعداد وطهي الأرز (الشكل 4) :

- قوما بملء الخزان (10) بالمياه
- قوما بتركيب الصينية (6)
- قوما بتركيب المصفاة (1 و 2 أو 3) على الصينية (6)
- قوما بوضع إداة طهي الأرز الحباء (4) على مصفاة البخار
- قوما بوضع فتح وعاء من الأرز فى الوعاء (4) وقوما بسكب 1,5 دج من الماء. الحد الأقصى من الأرز يجب ألا يتعدى 250 جرام
- قوما بتغطية (الآن4) (الغطاء5)
- قوما بتوصيل التيار الكهربى وإدارة مقايح الوقت الزمنى (12) على الزمن المرغوب

إضافة المياه أثناء عملية الطهي :

- التوجيهات ذات وقت الطهي الطويل :
- قوما بضبط مستوى المياه اللازم للطهي
- عند التزم قوما بإضافة مياه من خلال فتحة السكب (9) ، بدون لز زرع مصفاة البخار

تصليح مفيدة :

- يوجد جدول بين الزمن اللازم لطهي أنواع الطعام ولكن هذا فقط من باب الصانع فإن الزمن اللازم قد يكون مختلفا لديكم بسبب اختلاف مقاس التقطيع الطعام ، كمية الطعام.
- أحد مميزات الطعام يمكن أن تطهي تماما أسرع من المنتجات الأخرى ، وذلك لآيد من زيادة زمن الطهي إتساق حجم الطعام وكميته
- الموصول إلى أسفل المنتج ، حذاروا أن يكون حجم قطع الطعام صغير .الامكان منجمم وإدء وقوما بوضع الفلش الأكبر حجما بالقرب من حافة مصفاة البخار
- لا تقوما بإضافة مصفاة البخار تماما ، أركوا مساحة لمرور البخار
- عند طهي كمية كبيرة من الطعام من الضروري تقطيعه بلسنر أو ولكن يجب البخار التام عند إجراء هذا وقوما بإستخدام قفازات لحماية اليد من البخار الساخن وكذا أداة من أدوات المطبخ ذات يد طويلة
- لا تضيفوا الملح أو أى بهارات على الطعام أثناء الطهي
- عند التجميع من بخار المياه أى الصينية (6) يكون مثاليا لعمل حساء أو شوربة . ولكن كودوا حذرين فهو ساخن جدا
- إستعملوا الطعام بعد طهيها تماما من التجميد

العربية

عند استخدام التآلات مساهلي الجيار معا :

- عند طهي اللحم ، الماعون و الخضروات دائما قوموا بوضع اللحم في اسفل مصفاة حتى لا تتساقط المياه من اللحم التيء على الطعام الاخر من الخضروات
- البدة (الارادة لطهي الطعام بالمصفاة الخوية) سوف يستغرق حوالي خمس دقائق اكثر
- عند طهي العديد من المنتجات التي تحتاج اوقات مختلفة للطهي ، قوموا بوضع الطعام الذي يحتاج إلى وقت اطول للطهي بالمصفاة السفلية ، وبذلك عندما يكون الطعام بالمصفاة الخوية جاهزا وسهولة وترك طهي طهي تماما

تنظيف الشفرة :

- قبل بدء عملية التنظيف قوموا بغسل التآثر الكهربوي وترك الشفرة كتيرة تماما
- ينظف تماما ثم يمسك التآثر الكهربوي أو جسم الشفرة بأقل يديهما
- لا تستخدموا تنظيف المصفاة (المصفاة مراد التنظيف اليدوية
- ينصح بغسل مصفاة الجدار ، وعاء الطهي الأرز ، المصفاة والغطاء بعاء الفآر مع سائل تنظيف الماعون يمكن كذلك استعمال غسالة الأطباق باستخدام برنامج الغسل الخفيف
- اترعو (المرشح(الفآر) (11) وأغسلوه
- قوموا بوضع جسم الشفرة بغطاء فآر سائلة
- بصورة دورية قوموا بغسل مصفاة الجدار

التخلص من آثار الأصلاح والتلوي :

بعد استعمال الشفرة عدة أشهر أو ثلاثة أشهر قلد من الممكن ظهور آثار على عنصر التدفئة ، هذا التأثير مؤقت ولكن يعتمد على نوع المياه التي تستخدمونها، لذلك من اللازم تنظيف هذه الآثار دوريا لكي تعمل الشفرة بكفاءة

قوموا بإزالة خزان المياه بعل الطعام حتى العلامة «MAX»

مهم جدا : لا تستخدموا لذلك أي مرميات كيميائية

تنبيه هام : إذا كان الغلي يتساقط من قاع خزان المياه الجدار يجب وكف تشغيل الشفرة و يبرعى قوموا بصبغ بعض القل من الفآر

بعد إزايته ووقت الوقت الإزايء ، قوموا بعمل التآثر الكهربوي وترك الشفرة اترد تماما قبل فكها من الخزان

• قوموا بغسل خزان المياه بعاء الفآر ، قوموا بوضع المصفاة(6) واحدة من مصفاة الجدار (1-2) و قوموا بوضع الغطاء(5) وتشغيل الشفرة لمدة 5 دقائق

• قوموا بغسل التآثر الكهربوي وترك الشفرة كتيرة تماما قبل فكها من الخزان وقوموا بتنظيف المصفاة والمصفاة والغطاء

الزمن اللازم لطهي الطعام والوصفات :

• زمن عملية الطهي يعتمد على كمية الطعام ومدى طراحيته والمساحة الفارغة داخل مصفاة الجدار

• الوقت اللازم للطهي مدين لتطهي في المصفاة السفلى أما الطعام في المصفاة الخوية فيحتاج إلى وقت أطول بحوالي 5 دقائق

الخضروات :

• قوموا بتقطيع الأجزاء المسككة من الكرفس و الدوكن في الرودس البيضاء بالتربيط

• قوموا بطهي الأرواق الخضراء على ألى إزمن ممكن أنهم يكونون لونهم بسرعة

• قوموا بوضع الطماطم والبهارات بعد تسار الطهي فقط

• الخضروات المجمدة يمكن طهيها مباشرة على هذه الحالة

خضروات	التوع	الوزن/عدد القطع	الاعشاب	وقت الطهي (دقيقة)	تصنيع
خرشوف	طازج	القطع متوسطة	ثوم بقدونس	45 - 50	قطع القلب
بندات البقول (بشار الحبوب)	طازج مجفف	400 جم 400 جم	عصير ليمون ورق الوري	13 - 15 16 - 18	قوموا بترك مسامحة لمرور الجدار
بروكلى	طازج مجفف	400 جم 400 جم	ثوم فلفل أحمر	16 - 18 15 - 18	
جاذر(محزم)	طازج	400 جم	ياسون دجاج بقدونس	20 - 22	التقليب أثناء الطهي
فرايبيط	طازج مجفف	400 جم 400 جم	روزمارى بازيليكا	16 - 18 18 - 20	التقليب أثناء الطهي
سبانخ	طازج مجفف	250 جم 250 جم	ثوم	8 - 10 18 - 20	التقليب أثناء الطهي
فاصوليا	طازج	400 جم	كرنب بقدونس	18 - 20	التقليب أثناء الطهي
بازلاء	طازج مجفف	400 جم 400 جم	بازيليكا النعرة نعناع	10 - 12 15 - 18	التقليب أثناء الطهي
بنطاش	طازج	400 جم	بقدونس	20 - 22	

التحوم والتجوير :

• الطهي على الجدار ينمى بأن الدفء يخرج من الطعام أثناء الطهي وتتجمع في المصفاة ، ولكن قبل طهي الطعام من المستحب طبع الدفء الزائدة عن الحاجة التحوم للتحريك في اختيار مائل للحمي بالحرارة

• يجب اختيار التحوم عند الطهي من حيث تمام الطهي

• استعمالوا اشباب طازجة أو جافة أثناء طهي التحوم لتحدها الزائدة النكهة

المنتج الغاى	التوع	الوزن/عدد القطع	الاعشاب	زمن الطهي (دقيقة)	تصنيع
الدياج	فليه أرجل	250 جم(القطع) 450 جم	كاري روزمارى	12 - 15 30 - 35	قوموا بقطع الدفء الزائدة
لحم الخنزير	القطع فليه القطع فليه	400 جم(القطع) سم 5,5	عصير ليمون كاري	5 - 10	قوموا بقطع الدفء الزائدة
الحم البارد	القطع فليه القطع فليه	250 جم	كاري فلفل أحمر	8 - 10	قوموا بقطع الدفء الزائدة

الأسماك والمنتجات البحرية :

• السمك يكون مطهيا تماما عندما يمكن فصل اللحم عن الشوك بسهولة

• الأسماك والمنتجات البحرية المجمدة يمكن طهيها مباشرة ولكن مع منع وقت أطول

• قوموا بوضع قطعة ليمون عند الطهي لمنع طعم رائحة الذئدة

المنتج الغاى	التوع	الوزن/عدد القطع	الاعشاب	زمن الطهي (دقيقة)	تصنيع
المحار	طازج	250-400 جم	عصير ليمون ثوم	8 - 10	
الجمبرى	طازج	400 جم	عصير ليمون ثوم	6	الطهي حتى يتحول إلى اللون الوردي
بلح البحر	طازج	400 جم	عصير ليمون ثوم	8 - 10	الطهي حتى تتفتح المحار
روستبر	مجفف	القطعتان	ثوم	20 - 22	الطهي حتى يتحول إلى اللون الأحمر
سمك فليه	طازج مجفف	وزن كل واحد 400-جم 250 جم 250 جم	مسطرنا النعرة	10 - 12 6 - 8	الطهي حتى يتقطع إلى أجزاء

الأرز :

• عند إعداد الأرز ، قوموا بإزالة خزان المياه ، ولأزلة نغمة يمكن ماء ، وعاء الطهي بأى سائل غير الماء ، مثل الثوربة يمكن إضافة التوابل ، الغسل الجوى إلخ

المنتج الغاى	التوع	الكمية/كمية المياه	زمن الطهي (دقيقة)	تصنيع
أرز	أبيض	200جم،300ملى لتر	35 - 40	الكمية القسوى من الأرز 250جم

المواصفات الفنية :

• الجهد الكهربوي المأخذى : 230 فولت - 50 هرتز

• القدرة المستنفذة : 900 واط

• حجم خزان المياه : 1 لتر

• حجم وعاء الطهي الأرز والمنتجات الغائية: 1,2 لتر

• التلصاق القاع في تعيير خصائص الجهاز دون إلتصاق مسبق

مدة خدمة الجهاز 5 سنوات على الأقل

ضمان

قد تحصل على الوصف التكميل لتأمين ضمان الأجهزة من الدافع التي تم شراء البضاعة منه . عند طلب التأمين بضمان يجب تقديم إيصال دفع لمن البضاعة

تتطلب هذه البضاعة تغطيات "EMC" المشار إليها في امر EEC/336/89 ، وتكون مراقبة الجهد الكهربائي (EEC/23/73)



