

Saturn[®]

ST-EC1179

FOOD STEAMER

ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ

ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ

GB

FOOD STEAMER

Dear Buyer!

We congratulate you on having bought the device under trade name “Saturn”. We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance in your housekeeping.

Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on.

If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.

Read this instruction carefully before using the appliance.

Important safeguards

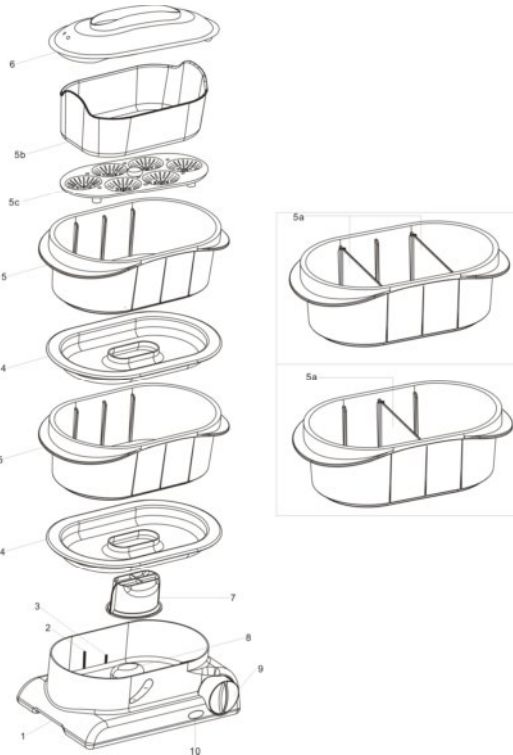
- For safety reasons children should be kept away from the appliance. Check whether the voltage of the appliance corresponds with the voltage printed on the appliance.
- This appliance is designed for household use processing household quantities (see the processing tables.)
- Use the steam basket only together with the drip pan.
- Always use the insert when steaming food with color (e.g. carrots, paprika, tomatoes, etc.), in order to minimize permanent coloring of the white steam basket.
- The insert only together with the steam basket from the drip pan.
- Always unplug the appliance before cleaning. Never immerse the base into water.
- Never touch the appliance without potholders or kitchen gloves and do not use the appliance without the cover. When lifting the cover, always hold it so that you do not come in touch with escaping steam or dripping hot water. Be careful with hot liquids in the drip pan.



- Always pull the plug when you have finished using the appliance.
- When using the appliance ensure sufficient room over and beside the appliance, in order to prevent damage to e.g. cabinets or other objects.
- When using the appliance place it on a dry, level, heat-resistant surface.
- Never place the appliance on a hot surface or over an open flame.
- Repairs on electric appliances must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause accidents or injury to the user.
- The cord of the appliance may only be replaced by an authorized service centre as a special tool is required.

Description

1. Base.
 2. Maximum water fill line
(for long steaming times)
 3. Minimum water fill line
(for short steaming times)
 4. Drip pan
 5. Steam basket with slots
5a 2 dividers for steam basket (option)
5b Rice container
5c Slot for 6 eggs
 6. Cover (transparent)
 7. Steam accelerator (removable, used to guide the steam)
 8. Heating element
 9. On/off switch with timer (60 minutes)
 10. Pilot light for switch
- Notice: Clean all parts before the first use as described under “Cleaning”.



Steaming

1. Fill the base with cold tap water and put the steam accelerator in place. Do not add any spices, sauces, wine etc. to the water. The water fill line) depends on the selected steaming time.
2. Place the filled steam basket onto the drip pan in the base and set the cover onto the steam basket. Without the cover in place, the consumption of electrical power would be higher and the steaming time longer. When using both steam baskets, place the second steam basket with its drip pan on the lower steam basket.
3. When using the steamer ensure sufficient vertical and horizontal space to other objects (shelves etc.)
4. Plug the cord into a mains socket.
5. Set the timer. To do this first turn the knob to 60 minutes and then back to the desired steaming time. The pilot light illuminates and steaming begins.
6. After the selected steaming time is over, the appliance switches off automatically and the pilot light goes out.
7. Check whether the food is cooked. Put on long kitchen gloves. Switch the appliance off. Lift the cover being careful of escaping steam. Do not touch any hot parts. Check the food using a long fork.
If you want to continue steaming put on the cover and switches the appliance on again.
When using both steam baskets:
To check whether the food is cooked in the lower steam basket proceed as follow. Switch the appliance off and remove the cover. Carefully lift off the upper steam basket (with the insert) and place it on the reverse side of the cover. Then, using kitchen gloves carefully remove the drip pan from the lower steam basket and check whether the food is cooked.
If you want to continue steaming in both steam baskets. First place the drip pan onto the lower steam basket and the put on the upper steam basket with the cover. Switch on the appliance again.
8. When the appliance switches itself off and the food is sufficiently cooked pull the plug and let and appliance cool off slightly. Then remove the steam basket the rice bowl or the insert together with the steam basket, using kitchen gloves. The reverse

side of the cover serves as stand for the steam of the cover serves as stand for the steam basket. Remove the food from the steam basket or the rice bowl and spice it as desired.

9. The liquids which have dripped into the drip pan can be used for sauces or soup.
10. Before you pour out remaining water from the base, disassemble or clean the appliance always let it cool off. Pull the plug.

Water quantities

The water quantity needed depends on the steaming time. When steaming up to 18 minutes fill the base up to the minimum water fill line. When you are steaming longer than 18 minutes, fill to the maximum water fill line. Ensure a sufficient water level, especially if the steaming time was extended. Should no more steam develop, please check the water level. To do so, pull the plug and let the appliance cool off somewhat. Lift the steam basket and the drip pan carefully then add water.

Steaming in the steam basket

Notice: the quantities and processing times are approximates for steaming in one steam basket.

The steaming times listed in the charts also apply when steaming smaller quantities. When steaming larger quantities the steaming times may be somewhat longer if there is not enough space to permit sufficient steam circulation.

Tips for steaming with the model. The steaming times in the upper steam basket are longer.

Therefore

- Steam larger pieces or food with longer steaming times in the lower steam basket.
- When steaming different kinds of food with different steaming times: steam food with a longer steaming time in the lower steam basket. After some time place the steam basket containing food with s shorter steaming time on top of the lower steam basket for steaming.

Vegetables and fruits

- Cut off thick stems from cauliflower, broccoli and cabbage.
- Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time as they lose color easily.
- Frozen vegetables should not be thawed before steaming.

Food	Type	Quantity	Steam time
Artichokes	Fresh	4 (medium)	40—45 min
Asparagus	Fresh	500 g	30—40 min
Beans, runner	Fresh, whole or sliced	500 g	25—35 min
Broccoli	Fresh, florets	500 g	15—20 min
Brussels sprouts	Fresh	500 g	20—25 min
Cabbage	Fresh, sliced	500 g	25—30 min
Carrots	Fresh, sliced	500 g	20—25 min
Cauliflower	Fresh, sliced	500 g	20—25 min
Courgettes	Fresh, florets	500 g	15—20 min
Fennel	Fresh, sliced	500 g	15—20 min
Kohlrabi	Fresh, in cubes	500 g	20—25 min
Leeks	Fresh, cut	500 g	15—20 min
Mushrooms, button	Fresh, whole or sliced	500 g	20—25 min
Potatoes	Sliced	500 g	30—40 min
Potatoes	Unpeeled	500 g	30—40 min
Sweet corn	Fresh	2 pieces	55—60 (turn frequently)
Apples	Fresh, 1/8 pieces	500g	10—15 min
Pears	Fresh, 1/6 pieces	500g	10—15min

Fish and Seafood

- Frozen fish may be steamed without defrosting if separated before steaming, and the steaming time is extended by approximately 10%.

Food	Type	Quantity	Steam times
Trout	Fresh	2 pieces, each 150 g	18—25 min
Tuna steaks	Fresh	2 pieces, each 200 g	25—30 min
Rosefish fillets	Fresh	2 pieces, each 200 g	15—18 min
Pollack fillets	Fresh	2 pieces, each 140 g	15—18 min
Shrimps	Fresh, sliced	450 g	15—20 min
Mussels	In the shells	1.000 g	18—25 min
Squid	Frozen	600 g	20—25 min
Lobsters	In the shells	2 pieces	30—35 min

Meat, Poultry and Eggs

- Tender meat with a little fat is suited best.
- The meat should be well washed and dabbed dry, so that as little juice as possible drips out.

Food	Type	Quantity	Steam times
Turkey cutlets	Fresh	2 pieces, each 150 g	18—25 min
Chicken legs	Fresh	2 pieces, each 150 g	25—30 min
Veal cutlets	Fresh	2 pieces, each 150 g	25—30 min
Lamb chops	Fresh	2 pieces, each 150 g	30—35 min
Frankfurter sausages	Fresh	2 pieces, each 150 g	25—30 min
Beef sausages	Fresh	2 – 8 (pierce skins)	8—10 min
Beef sausages	Fresh	2 – 8 (pierce skins)	8—13 min
Eggs soft-boiled	In the eggshell	2 – 10 medium size	10—13 min

Eggs hard-boiled	In the eggshell	2 – 10 medium size	15—20 min
------------------	-----------------	--------------------	-----------

Cleaning

Always pull the plug before you clean the appliance. Except the base, all parts can be cleaned in the dishwasher or by hand with a commercially available detergent. The steam accelerator can be removed for cleaning. Wipe the base with a damp cloth.

Decalcifying

After you have used your steamer several times (depending on the water hardness in your housing area). The heater in the base is covered by a layer. The appliance should now be decalcified. Fill the base with white household vinegar (5%) so that the heating element is just covered. Put steam accelerator in place. Close the appliance, connect it to 15 minutes. Should there still be a layer visible after the 15 minutes are over, repeat the procedure.

After the vinegar and the appliance have sufficiently cooled off empty the base, rinse the base 3 to 4 times with warm water.

Any remaining calcium can be removed from the steam accelerator with a brush.

Warning

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Technical Data:

Power Consumption:	850 W
Rated Voltage:	220-230 V
Rated Frequency:	50 Hz
Rated Current:	3.86 A

Set

Food Steamer	1
Rice Container	1
Slot for eggs.	1
Dividers for steam basket.	2
Instruction manual.....	1
Warranty book.....	1
Package.....	1



ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.

RU

ПАРОВАРКА

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки “Saturn”. Мы уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов.

Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.

Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации перед тем, как использовать устройство.

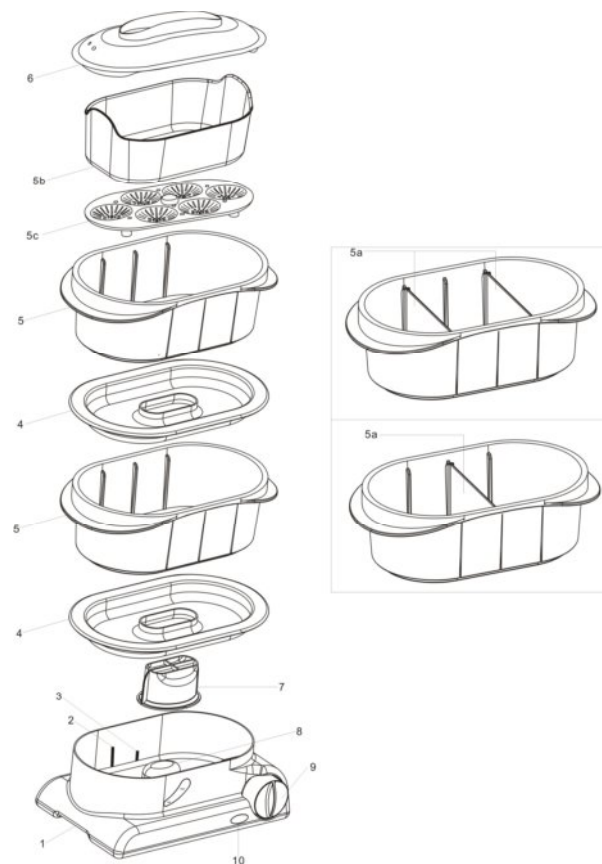
Важные меры предосторожности

- Дети должны находиться под присмотром для уверенности в том, что они не играют с устройством. Проверьте, чтобы напряжение, указанное на заводской табличке устройства, соответствовало напряжению сети.
- Устройство предназначено только для использования в быту (см. таблицу приготовления продуктов).
- Используйте контейнер для продуктов только вместе с поддоном для капель.
- Вставляйте разделители в контейнер для продуктов при приготовлении продуктов, который выделяют пигмент цвета (например, морковь, паприка, помидоры и т.д.), чтобы они не окрасили другие ингредиенты.
- Разделители устанавливаются в контейнер для продуктов.

- Отсоедините прибор от сети перед чисткой. Погружать основание в воду запрещено!
- Не касайтесь пароварки руками - используйте прихватки или кухонные рукавицы. Не включайте пароварку без крышки. При открывании крышки держите ее таким образом, чтобы на вас не попал горячий пар или собравшийся конденсат на крышке. Внимание: внутри поддона для капель находится горячая жидкость. Обращайтесь с ним осторожно.
- После окончания работы с пароваркой отключайте ее от сети.
- Во избежание повреждения кухни или других предметов рядом с пароваркой должно быть достаточно свободного места.
- Устанавливайте пароварку на сухую, ровную, устойчивую к температурам поверхность.
- Не ставьте пароварку на горячую поверхность или газовую плиту.
- Ремонт пароварки должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Самостоятельный ремонт прибора может привести к травмированию пользователя.
- Не эксплуатируйте устройство с поврежденным шнуром или вилкой или после выявления неисправностей и повреждений. Для ремонта и настройки пароварки передайте ее в ближайший авторизованный сервисный центр.

Описание

1. Основание.
2. Максимальный уровень воды (для длительного приготовления на пару).
3. Минимальный уровень воды (для быстрого приготовления на пару).
4. Поддон для капель.
5. Контейнер для продуктов со слотами.
- 5a 2 разделителя контейнера для продуктов (опция).
- 5b Контейнер для риса
- 5c Слот на 6 яиц.
6. Крышка (прозрачная).
7. Крышка нагревательного элемента (съемная).
8. Нагревательный элемент.
9. Переключатель "Вкл-выкл" с таймером на 60 минут.
10. Индикатор питания переключателя "Вкл-выкл".



Примечание: перед первым использованием промойте все части пароварки согласно раздела «Чистка».

Приготовление на пару

1. Наполните резервуар основания холодной водой и установите крышку нагревательного элемента. Запрещено добавлять специи, соус, вино в воду. В зависимости от времени приготовления на пару налейте воду в резервуар.
2. Установите контейнер для продуктов на поддон для сбора капель и закройте сверху крышкой. Без крышки увеличится время приготовления и потребление электричества. При использовании обоих контейнеров расположите второй контейнер с поддоном для капель на первый контейнер.
3. Для работы пароварки вокруг должно быть много свободного места.
4. Вставьте вилку шнура питания в розетку.
5. Настройте таймер. Поверните регулятор таймера на 60 минут, после чего установите необходимое время. Загорится индикатор питания и пароварка начнет работу.
6. По истечению заданного времени выключение происходит автоматически, таймер подает сигналы, и индикатор питания гаснет.
7. Проверьте блюдо на готовность. Наденьте кухонные рукавицы. Выключите устройство. Осторожно снимите крышку. Не обожгитесь паром. Не касайтесь горячих поверхностей. С помощью длинной вилки проверьте, готово ли блюдо. Если необходимо продолжить приготовление на пару, закройте крышку и повторно включите пароварку. При использовании обоих контейнеров для продуктов: для проверки блюда на готовность в нижнем контейнере для продуктов выполните следующее: выключите устройство и откройте крышку. Аккуратно снимите верхний контейнер для продуктов и поставьте его на перевернутую крышку. Затем при помощи кухонных рукавиц снимите поддон для сбора капель с нижнего контейнера для продуктов и проверьте, готово ли блюдо. Если необходимо продолжить приготовление на пару в обоих контейнерах: сначала поставьте поддон для сбора капель на нижний контейнер, затем установите верхний контейнер

для продуктов и закройте крышку. Повторно включите устройство.

8. Когда таймер выключится, блюдо готово - выключите прибор и отсоедините сетевой шнур от электросети.
9. Затем, надев кухонные рукавицы, снимите контейнер для риса и контейнер для продуктов вместе или по отдельности. Обратная сторона крышки служит подставкой для контейнера для продуктов. Разложите продукты из контейнера для продуктов или контейнера для риса по тарелкам.
10. Сок продуктов, собранный в поддоне для капель, можно использовать как основу для приготовления супов и соусов.
11. Перед тем, как сливать сок с поддона для капель, перед разборкой или очисткой пароварки, дождитесь ее полного остывания.
12. Отключите сетевой шнур от электросети.

Количество воды

Количество заливаемой воды зависит от времени приготовления. Для приготовления на пару до 18 минут налейте воды до минимального уровня. Для приготовления на пару свыше 18 минут налейте воды до максимального уровня. Убедитесь в достаточном количестве воды, если увеличено время приготовления. Чтобы не образовывался пар, проверьте уровень воды. Для этого отключите шнур питания от электросети и дайте пароварке остыть некоторое время. Снимите контейнер для продуктов, поддон для капель и добавьте воды.

Примечание: количество и время приготовления на пару - приблизительные. Время, указанное в таблице, применимо для меньшего количества продуктов. Для приготовления больших количеств продуктов время приготовления следует увеличить.

Советы для приготовления на пару

Время приготовления на пару в верхнем контейнере больше, чем в нижнем контейнере. Поэтому большие куски или продукты кладите в нижний контейнер, а небольшие - в верхний контейнер.

При приготовлении продуктов с разным временем: кладите продукты с большим временем приготовления в нижний контейнер для приготовления. Через некоторое время поставьте контейнер с небольшим временем приготовления на нижний контейнер.

Овощи и фрукты

Удалите стебли цветной капусты, брокколи и т.д.

Из-за окрашивания от пигментов цвета обрабатывайте овощи и зелень минимально короткое время.

Перед приготовлением на пару замороженные продукты размораживать не надо.

Продукт	Состояние продукта	Приблизительное количество	Время приготовления
Артишок	Свежий	4 (Средний)	40-45 минут
Спаржа	Свежая	500 г	30-40 минут
Бобы	Свежие, целые	500 г	25-35 минут
Брокколи	Свежие, цветочки	500 г.	15-20 минут
Побеги брюссельской капусты	Свежие	500 г	20-25 минут
Капуста	Свежая, нарезанная	500 г.	25-30 минут
Морковь	Свежая, нарезанная	500 г.	20-25 минут
Цветная капуста	Свежая, нарезанная	500 г.	20-25 минут
Молодой кабачок	Свежий	500 г.	15-20 минут
Фенхель	Свежий, нарезанный	500 г.	15-20 минут
Кольраби	Свежая, нарезанная	500 г.	20-25 минут

	кубиками		
Лук-порей	Свежий, нарезанный	500 г.	15-20 минут
Грибы, шляпка	Свежие, целые или нарезанные	500 г.	20-25 минут
Картофель	Порезанный на куски	500 г.	30-40 минут
Картофель	"В мундирах"	500 г.	30-40 минут
Столовая кукуруза	Свежая	2 шт.	55-60 минут (часто переворачивать)
Яблоко	Свежее, порезанное на 8 кусков	500 г.	10-15 минут
Груша	Свежая, порезанная на 6 кусков	500 г.	10-15 минут

Рыба и морепродукты

Перед приготовлением на пару мороженную рыбы размораживать не надо, время приготовления увеличивается приблизительно на 10%.

Продукт	Состояние продукта	Приблизительное количество	Время приготовления
Форель	Свежая	2 куса, каждый по 150 грамм.	18-25 минут
Стейк тунца	Свежий	2 шт., каждый по 200 грамм.	25-30 минут
Морской окунь	Свежий	2 шт., каждый 200 грамм.	15-18 минут
Филе сайды	Свежее	2 шт. каждый по 140 г.	15-18 минут
Креветки	Свежие, порезанные	450 г.	15-20 минут

Мидии	В скорлупе	1,000 г.	18-25 минут
Кальмар	Мороженный	600 г.	20-25 минут
Омар	В оболочке	2 шт.	30-35 минут

Мясо, мясо птицы и яйца

Лучше всего подходит нежное мясо с минимальным количеством жира.

Продукт	Состояние продукта	Приблизительное количество	Время приготовления
Отбивные котлеты из индейки	Свежие	2 шт., каждая 150 грамм.	18-25 минут
Окорочка	Свежие	2 шт., каждая 150 грамм	25-30 минут
Отбивные котлеты из телятины	Свежие	2 шт., каждая 150 грамм	25-30 минут
Небольшие куски ягненка	Свежие	2 шт., каждая 150 грамм	30-35 минут
Сосиски	Свежие	2 шт., каждая 150 грамм	25-30 минут
Говяжьи сосиски	Свежие	2-8	8-10 минут
Говяжьи сосиски	Свежие	2-8	8-13 минут
Яйца всмятку	В скорлупе	2-10 среднего размера	10-13 минут
Яйца вкрутую	В скорлупе	В скорлупе	15-20 минут

Чистка

Перед очисткой дайте пароварке остыть и отключите от сети. За исключением

основания, все остальные части можно мыть либо в посудомоечной машине, либо под проточной водой с добавлением моющего средства. При очистке крышку нагревательного элемента можно снимать. Протирайте основание пароварки влажной тканью.

Удаление накипи

После нескольких использований (в зависимости от жесткости воды) нагревательный элемент пароварки покрывается накипью. Пароварку следует периодически очищать от накипи. Налейте в резервуар 5% раствор уксуса, чтобы он покрывал нагревательный элемент. Установите пароварку на место. Закройте крышку, включите на 15 минут. Если через пятнадцать минут налет не исчезнет, повторите процедуру очистки от накипи еще раз. После полного остывания уксуса слейте его. Промойте чистой водой 3-4 раза. Остатки налета с крышки нагревательного элемента можно удалить щеткой.

Внимание!

Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по использованию устройства от лица, ответственного за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для уверенности в том, что они не играют с устройством.

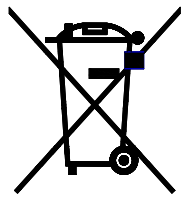
Технические характеристики

Потребляемая мощность: 850 Вт
Номинальное напряжение: 220-230 В
Номинальная частота: 50 Гц
Номинальная сила тока: 3,86 А

Комплектація

Пароварка.....	1 шт.
Контейнер для риса.....	1 шт.
Слот для яйц.....	1 шт.
Разделитель контейнера для продуктов.....	2 шт.
Инструкция по эксплуатации...	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.
Упаковка	1 шт.

БЕЗОПАСНАЯ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Будьте любезны, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр утилизации отходов.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий

UA

ПАРОВАРКА

Шановний покупець!

Вітаємо Вас з придбанням виробу торгової марки "Saturn". Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплом приміщенні не менше 1,5 годин.

Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації перед тим, як використовувати пристрій.

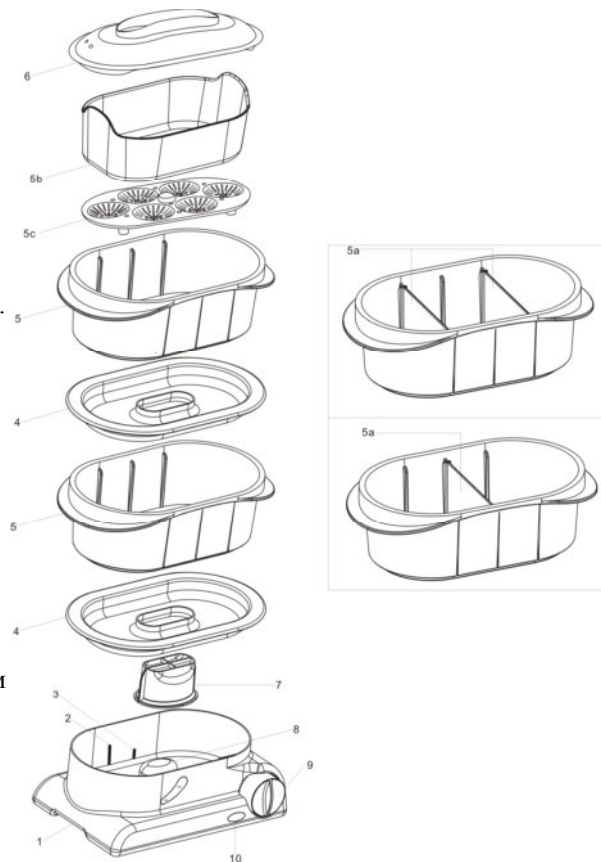
Важливі заходи безпеки

- Діти повинні знаходитися під наглядом для впевненості в тому, що вони не грають з пристроєм. Перевірте, щоб напруга, яка вказана на заводській табличці пристрою, відповідала напрузі мережі.
- Пристрій призначений тільки для використання в побуті (див. таблицю приготування продуктів).
- Використовуйте контейнер для продуктів тільки разом з піддоном для крапель.
- Вставляйте роздільники в контейнер для продуктів при приготуванні продуктів, який виділяють пігмент кольору (наприклад, морква, паприка, помідори і т.д.), щоб вони не фарбували інші інгредієнти.
- Роздільники встановлюються в контейнері для продуктів.

- Від'єднайте прилад від мережі перед чищенням. Занурювати основу у воду заборонено!
- Не торкайтеся пароварки руками - використовуйте прихватки або кухонні рукавиці. Не вмикайте пароварку без кришки. При відкриванні кришки тримайте її таким чином, щоб на вас не потрапив гарячий пар або конденсат, що зібрався на кришці. Увага: всередині піддону для крапель знаходиться гаряча рідина. Поводьтеся з ним обережно.
- Після закінчення роботи з пароваркою відключайте її від мережі.
- Щоб уникнути пошкодження кухні або інших предметів поряд з пароваркою повинно бути достатньо вільного місця.
- Встановлюйте пароварку на суху, рівну, стійку до температур поверхню.
- Не ставте пароварку на гарячу поверхню або газову плиту.
- Ремонт пароварки повинен здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Самостійний ремонт приладу може привести до травмування користувача.
- Не експлуатуйте пристрій з пошкодженим шнуром або вилкою або після виявлення несправностей і пошкоджень. Для ремонту і настройки пароварки передайте її в найближчий авторизований сервісний центр.

Опис

1. Основа .
2. Максимальний рівень води (для тривалого приготування на парі).
3. Мінімальний рівень води (для швидкого приготування на парі).
4. Піддон для крапель.
5. Контейнер для продуктів зі слотами.
- 5a 2 роздільники контейнера для продуктів (опція).
- 5b Контейнер для
- 5c Слот для 6 яєць.
6. Кришка (прозора).
7. Кришка нагрівального елемента (знімна).
8. Нагрівальний елемент.
9. Перемикач "Увімк-вимк" з таймером на 60 хвилин.
10. Індикатор живлення перемикача "Увімк-вимк".



Примітка: перед першим використанням промийте всі частини пароварки згідно розділу «Чищення».

Приготування на парі

1. Наповніть резервуар основи холодною водою і встановіть кришку нагрівального елемента. Заборонено додавати спеції, соус, вино у воду. Залежно від часу приготування на пару налейте воду в резервуар.
2. Встановіть контейнер для продуктів на піддон для збирання крапель і закрийте зверху кришкою. Без кришки збільшиться час приготування і споживання електрики. При використанні обох контейнерів розташуйте другий контейнер з піддоном для

крапель на перший контейнер.

3. Для роботи пароварки навколо повинне бути багато вільного місця.
4. Вставте вилку шнура живлення в розетку.
5. Налаштуйте таймер. Поверніть регулятор таймера на 60 хвилин, після чого встановіть необхідний час. Загориться індикатор живлення і пароварка почне роботу.
6. По закінченню заданого часу вимкнення відбувається автоматично, таймер подає сигнали, і індикатор живлення гасне.
7. Перевірте страву на готовність. Одягніть кухонні рукавиці. Вимкніть пристрій. Обережно зніміть кришку. Не обпечіться парою. Не торкайтесь гарячих поверхонь. За допомогою довгої вилки перевірте, чи готова страва. Якщо необхідно продовжити приготування на парі, закрийте кришку і повторно увімкніть пароварку. При використанні обох контейнерів для продуктів: для перевірки страви на готовність у нижньому контейнері для продуктів виконайте наступне: вимкніть пристрій і відкрийте кришку. Акуратно зніміть верхній контейнер для продуктів і поставте його на перевернену кришку. Потім за допомогою кухонних рукавиць зніміть піддон для збирання крапель з нижнього контейнера для продуктів і перевірте, чи готова страва. Якщо необхідно продовжити приготування на парі в обох контейнерах: спочатку поставте піддон для збору крапель на нижній контейнер, потім встановіть верхній контейнер для продуктів і закрийте кришку. Повторно увімкніть пристрій.
8. Коли таймер вимикається, страва готова - вимкніть прилад і від'єднайте шнур живлення від електромережі.
9. Потім, надівши кухонні рукавиці, зніміть контейнер для рису і контейнер для продуктів разом або окремо. Зворотний бік кришки служить підставкою для контейнера для продуктів. Розкладіть продукти з контейнера для продуктів або контейнера для рису по тарілках.
10. Сік продуктів, зібраний у піддоні для крапель, можна використовувати як основу для приготування супів і соусів.
11. Перед тим, як зливати сік з піддону для крапель, перед розбиранням або очищенням пароварки, дочекайтеся її повного охолодження.
12. Вимкніть мережевий шнур від електромережі.

Кількість води

Кількість води, що заливається, залежить від часу приготування. Для приготування на парі до 18 хвилин, налейте води до мінімального рівня. Для приготування на парі понад 18 хвилин, налейте води до максимального рівня. Переконайтесь в достатній кількості води, якщо збільшений час приготування. Щоб не утворювалась пара, перевірте рівень води. Для цього відключіть шнур живлення від електромережі і дайте пароварці охолонути деякий час. Зніміть контейнер для продуктів, піддон для крапель і долийте води.

Примітка: кількість і час приготування на парі - приблизні.

Час, вказаний у таблиці, використовується для меншої кількості продуктів. Для приготування великої кількості продуктів час приготування слід збільшити.

Поради для приготування на пару

Час приготування на парі у верхньому контейнері більший, ніж у нижньому контейнері. Тому великі шматки або продукти кладіть у нижній контейнер, а невеликі - у верхній контейнер.

При приготуванні продуктів з різним часом: кладіть продукти з великим часом приготування в нижній контейнер для приготування. Через деякий час поставте контейнер з коротким часом приготування на нижній контейнер.

Овочі та фрукти

Видаліть стебла цвітної капусти, броколі і т.д.

Через фарбування від пігментів кольору обробляйте овочі та зелень мінімально короткий час.

Перед приготуванням на парі заморожені продукти розморожувати не треба.

Продукт	Стан продукту	Приблизна кількість	Час готування
Артишок	Свіжий	4 (Середній)	40-45 хвилин
Спаржа	Свіжа	500 г	30-40 хвилин

Боби	Свіжі, цілі	500 г	25-35 хвилин
Броколі	Свіжі, квіточки	500 г.	15-20 хвилин
Пагіння брюссельської капусти	Свіжі	500 г	20-25 хвилин
Капуста	Свіжа, нарізана	500 г.	25-30 хвилин
Морква	Свіжа, нарізана	500 г.	20-25 хвилин
Кольорова капуста	Свіжа, нарізана	500 г.	20-25 хвилин
Молодий кабачок	Свіжий	500 г.	15-20 хвилин
Фенхель	Свіжий, нарізаний	500 г.	15-20 хвилин
Кольрабі	Свіжі, нарізані кубиками	500 г.	20-25 хвилин
Цибуля-порей	Свіжа, нарізана	500 г.	15-20 хвилин
Гриби, шапочка	Свіжі, цілі або нарізані	500 г.	20-25 хвилин
Картопля	Нарізана на шматки	500 г.	30-40 хвилин
Картопля	"В мундирах"	500 г.	30-40 хвилин
Столова кукурудза	Свіжа	2 шт.	55-60 хвилин (часто перевертати)
Яблуко	Свіже, нарізане на 8 шматків	500 г.	10-15 хвилин
Груша	Свіжа, нарізана на 6 шматків	500 г.	10-15 хвилин

Риба і морепродукти

Перед готуванням на парі морожену риби розморожувати не потрібно, час готування збільшується приблизне на 10%.

Продукт	Стан продукту	Приблизна кількість	Час готування
---------	---------------	---------------------	---------------

Форель	Свіжа	2 шматки, кожний по 150 грам.	18-25 хвилин
Стейк тунця	Свіжий	2 шт., кожний по 200 грам.	25-30 хвилин
Морський окунь	Свіжий	2 шт., кожний 200 грам.	15-18 хвилин
Філе сайди	Свіже	2 шт. кожний по 140 г.	15-18 хвилин
Креветки	Свіжі, порізані	450 г.	15-20 хвилин
Мідії	У шкарлупі	1,000 г.	18-25 хвилин
Кальмар	Морожений	600 г.	20-25 хвилин
Омар	В оболонці	2 шт.	30-35 хвилин

М'ясо, м'ясо птиці і яйця

Найкраще підходить ніжне м'ясо з мінімальною кількістю жиру.

Продукт	Стан продукту	Приблизна кількість	Час готування
Відбивні котлети з індички	Свіжі	2 шт., кожна 150 грам.	18-25 хвилин
Окорочка	Свіжі	2 шт., кожна 150 грам	25-30 хвилин
Відбивні котлети з телятини	Свіжі	2 шт., кожна 150 грам	25-30 хвилин
Невеликі шматки ягняти	Свіжі	2 шт., кожна 150 грам	30-35 хвилин
Сосиски	Свіжі	2 шт., кожна 150 грам	25-30 хвилин
Яловичі сосиски	Свіжі	2-8	8-10 хвилин
Яловичі сосиски	Свіжі	2-8	8-13 хвилин

Яйця некруто	У шкарлупі	2-10 середнього розміру	10-13 хвилин
Яйця вкруту	У шкарлупі	У шкарлупі	15-20 хвилин

Чищення

Перед очищенням дайте пароварці охолонути і відключіть від мережі. За винятком основи, всі інші частини можна мити або в посудомийній машині, або під проточною водою з додаванням мийного засобу. При очищенні кришку нагрівального елемента можна знімати. Протирайте основу пароварки вологою тканиною.

Видалення накипу

Після декількох використань (залежно від твердості води) нагрівальний елемент пароварки обкипає. Пароварку варто періодично очищати від накипу. Налийте в резервуар 5% розчин оцту, щоб він покривал нагрівальний елемент. Установіть пароварку на місце. Закрийте кришку, увімкніть на 15 хвилин. Якщо через п'ятнадцять хвилин наліт не зникне, повторіть процедуру очищення від накипу ще раз. Після повного остигання оцту злийте його. Промийте чистою водою 3-4 рази. Залишки нальоту із кришки нагрівального елемента можна видалити щіткою.

Увага!

Даний пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, що не мають досвіду і знань, якщо вони не перебувають під спостереженням або не отримали інструкції з використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку.

Діти повинні перебувати під доглядом для впевненості в тім, що вони не грають із пристроєм.

Технічні характеристики

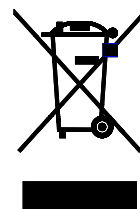
Споживча потужність:	850 Вт
Номінальна напруга:	220-230 В
Номінальна частота:	50 Гц
Номінальна сила струму:	3,86 А

Комплектація

Пароварка.....	1 шт.
Контейнер для рису.....	1 шт.
Слот для яєць.....	1 шт.
Роздільники контейнера для продуктів.....	2 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Гарантійний талон.....	1 шт.
Упаковка.....	1 шт.

БЕЗПЕЧНА ДЛЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА УТИЛІЗАЦІЯ

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!



Будьте люб'язні, дотримуйтеся місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики й дизайн виробів.