

AURORA®

AU 171

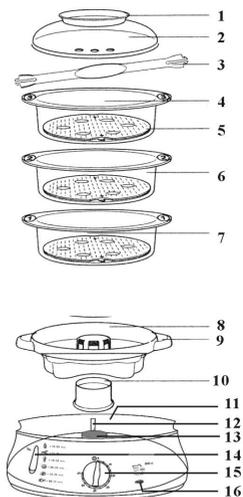


FOOD STEAMER

ONLY FOR HOUSEHOLD USE

Описание

1. Верхняя часть крышки
2. Крышка с отверстиями для пара
3. Стержень
4. Прозрачный резервуар №3
5. Лоток для яиц и смешанных продуктов
6. Прозрачный резервуар №2
7. Прозрачный резервуар №1
8. Поддон для сбора конденсата
9. Ручка ёмкости
10. Насадка нагревательного элемента
11. Резервуар для воды
12. Внутренняя шкала
13. Нагревательный элемент
14. Шкала уровня воды
15. Таймер
16. Индикатор работы



Почему стоит купить пароварку

Готовить на пару можно используя обычную кастрюлю, однако это не очень удобно.

Если вы решили перейти на здоровое питание — купите электрическую пароварку. Этот простой и доступный по цене прибор значительно упрощает процесс приготовления пищи на пару:

Если вы пользуетесь пароваркой, то можете не опасаться, что что-нибудь сбежит, подгорит или пересушится. Даже если вы забудете выключить пароварку перед уходом из дома, ничего страшного не случится — когда истечет установленное время или испариться вся вода, прибор выключится автоматически. В пароварке можно одновременно приготовить несколько блюд, при этом используя продукты, требующие различного времени тепловой обработки — просто то, что готовится долго, следует поместить в нижнюю паровую корзину, а быстроварящиеся продукты — в верхнюю.

Пароварки легко мыть, так как пища, которую вы в них готовите, практически не пристает ко дну и стенкам паровых корзин.

Кроме того, при работе пароварки вы не подвергаетесь воздействию электромагнитного излучения, как это происходит, если на кухне работает микроволновка. При соблюдении правил безопасности процесс приготовления пищи в пароварке абсолютно безопасен для вашего здоровья.

Основным преимуществом пароварки является то, что в ней можно готовить полезное, здоровое, диетическое и даже лечебное питание без лишних хлопот. В отличие от приготовления пищи в воде в виде варки или тушения полезные микроэлементы и витамины, не вымываются водой, а низкая температура обработки (до 100 градусов) позволяет уберечь от разрушения даже самые неустойчивые соединения. Болезни желудочно-кишечного тракта, аллергические заболевания, болезни сердечно-сосудистой системы — все эти не очень приятные проявления дестабилизации состояния организма являются прямыми

показаниями для перехода на паровое питание.

Таким образом, однажды научившись готовить пищу в пароварке, вы получите вкусное, здоровое питание, способствующее нормализации состояния организма при протекании любого вида заболевания и в то же время, прекрасно насыщающее его необходимыми питательными веществами, витаминами и микроэлементами.

Работа

Установите пароварку на устойчивую, горизонтальную поверхность.

Наливайте в резервуар только чистую воду; не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок.

В резервуаре имеются метки максимального и минимального наполнения: уровень воды должен быть между ними.

Установите поддон для сбора конденсата и паровые ёмкости на базу.

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

Всегда кладите продукты, которые дольше готовятся (например, более крупные или др.), в нижнюю паровую ёмкость.

Способ наполнения ёмкость водой.

1. Через ручку поддона для сбора конденсата (рис 1)
2. Непосредственно в ёмкость для воды (рис 2)

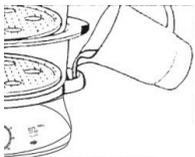


рис. 1



рис. 2

(Используя две паровые ёмкости можно одновременно готовить различные блюда, однако, следует иметь в виду, что приготовляемые продукты должны быть совместимы и сочетаться по запаху, поскольку соки и жир из них будут смешиваться и могут испортить блюда.

Установка и снятие лотка для яиц (рис 3,4)

Снятие лотка поможет Вам увеличить объём для приготовления целой курицы или утки.



рис. 3

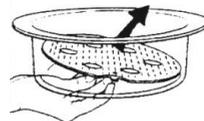


рис. 4

Использование стержня

При помощи стержня Вы можете укладывать или доставать приготовленные продукты (такие как рыба) без их повреждения.

Как правильно установить стержень в лотке, показано на (рис. 5)

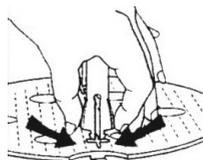


рис. 5

Установка времени приготовления

Пред включением пароварки, убедитесь в том, что в ёмкости достаточно воды.

Вы сможете это всегда контролировать при помощи шкалы, которая показывает уровень (рис 7).

Поверните ручку таймера по часовой стрелке и установите необходимое время для приготовления (рис 8).

Таймер позволяет установить максимальное время непрерывной обработки 60 минут. Задайте на таймере необходимое время приготовления (рекомендованное или по Вашему опыту). Загорится световой индикатор.

Если использовать насадку нагревательного элемента, то уже через 35 секунд после включения пароварки образуется пар.

По истечении заданного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет, и пароварка автоматически выключится.

Пример: Для приготовления риса необходимо 30 мин. Поверните ручку по часовой стрелке и установите её на отметке 30 шкалы таймера. После окончания времени приготовления прозвучит звуковой сигнал.

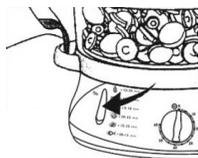


рис. 7



рис. 8

Приготовление яиц

Установите лоток, который предназначен для яиц в прозрачную ёмкость.

Поместите в отверстия шесть яиц (рис 6), и закройте верхнюю крышку.

Установите необходимое время приготовления.

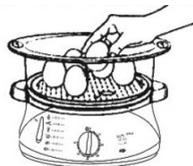


рис. 6

Овощи

Тщательно вымойте овощи. Удалите корешки, и, при необходимости, снимите кожицу.

Продолжительность приготовления зависит от количества, свежести и предварительной обработки продуктов. При необходимости время приготовления можно изменять.

Не рекомендуется предварительно размораживать замороженные овощи.

При приготовлении овощей в чаше для риса, их необходимо накрывать фольгой, чтобы предотвратить попадание излишней влаги.

Спустя 10-12 минут после начала приготовления замороженные продукты необходимо перемешать.

Рыба и морепродукты

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

Для приготовления большинства видов рыбы и морепродуктов требуется немного времени. Рекомендуется готовить их небольшими порциями.

Во время приготовления раковины моллюсков, устриц и мидий раскрываются в различное время, поэтому периодически проверяйте их. Филе рыбы можно готовить в чаше для риса как с добавлением масла, маргарина, лимона и различных соусов, так и без них.

Корректируйте время приготовления в соответствии с требованиями рецепта и в зависимости от предварительной обработки продуктов.

Руководство по эксплуатации

Меры безопасности

Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.

Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.

Использовать только в бытовых целях.

Прибор не предназначен для промышленного применения.

Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.

Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.

Нельзя использовать устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилкой.

Во избежание опасности поврежденный шнур питания должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.

Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.

При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.

Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками. Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

Не касайтесь горячих поверхностей.

Во избежание поражения электрическим током и поломки прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.

Перед тем как подключать пароварку к электросети, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может быть поврежден.

Не допускается использование ёмкостей пароварки в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.

Переключайте пароварку, с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.

Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром.

Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь обратно в ёмкость.

Подготовка к работе

Перед первоначальным включением тщательно вымойте все ёмкости и съёмные части теплой водой с мылом, как следует промойте и насухо вытрите.

Протрите резервуар для воды изнутри влажной тканью.

Работа

Установите пароварку на устойчивую, горизонтальную поверхность.

Наливайте в резервуар только чистую воду; не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок. В резервуаре имеются метки максимального и минимального наполнения: уровень воды должен быть между ними.

Установите поддон для сбора конденсата и паровые ёмкости на базу.

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

Всегда кладите продукты, которые дольше готовятся (например, более крупные или др.), в нижнюю паровую ёмкость.

Рис

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

Овощи

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

Мясо

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

Яйца

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

Рыба и морепродукты

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

Очистка и уход

Отключите пароварку от электросети и дайте ей полностью остыть.

Вылейте воду из поддона для сбора конденсата и резервуара для воды.

Вымойте крышку, поддон и все ёмкости тёплой водой с мылом (можно на верхней полке посудомоечной машины), тщательно ополосните и высушите.

Вымойте резервуар тёплой водой с мылом, тщательно ополосните и насухо вытрите.

Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.

Через некоторое время на нагревательном элементе может образоваться накипь, вследствие чего пароварка будет отключаться раньше, чем продукты успеют приготовиться. Через 7-10 варок (в зависимости от жёсткости воды) добавьте в резервуар рекомендуемое средство для удаления накипи (точно выполняйте инструкции на упаковке) и наполните его водой до максимального уровня.

При очистке нагревательного элемента от накипи не устанавливайте на резервуар ёмкости для продуктов и не накрывайте его крышкой.

Подключите пароварку к электросети.

Установите таймер примерно на 20 минут.

После выключения пароварки (по таймеру) отключите её от электросети. Перед сливом воды дайте нагревательному элементу полностью остыть. Несколько раз промойте нагревательный элемент и резервуар холодной водой и насухо протрите.

Хранение

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

Храните прибор в сухом прохладном месте.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220 Вольт, 50 Герц
Мощность	700 Ватт