



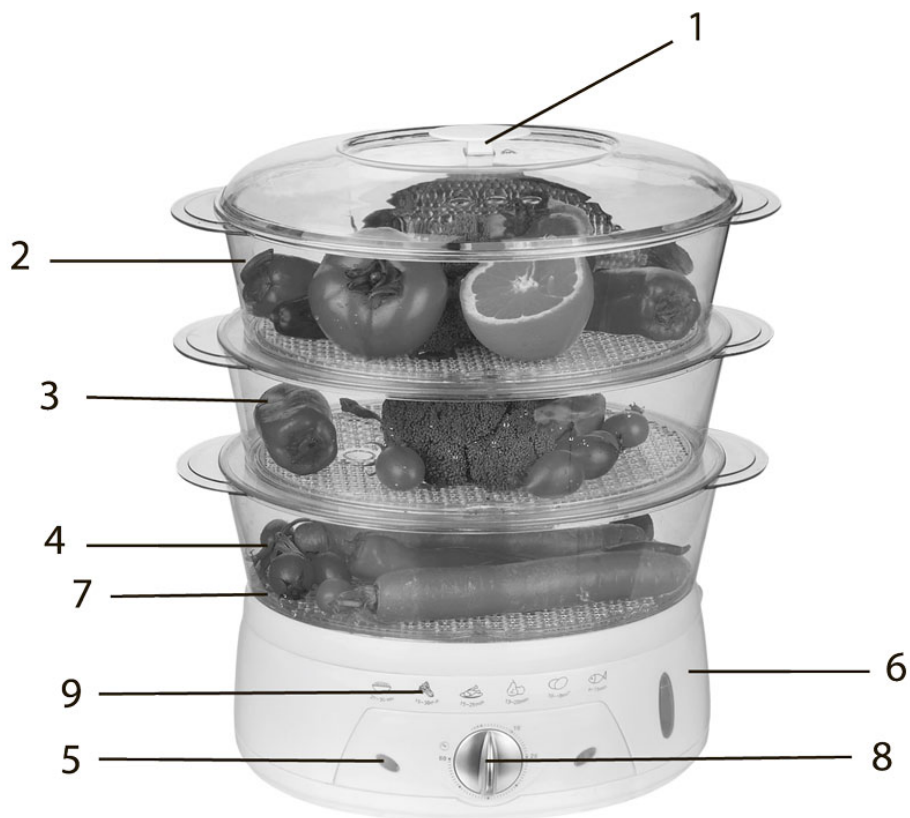
Пароварка



ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

AU 170

Опис схеми прилада



1. Прозоракришка
2. Верхня парова ємність
3. Середня парова ємність
4. Нижня парова ємність
5. Світловий індикатор
6. Резервуар для води
7. Піддон для збирання конденсату
8. Регулятор часу приготування
9. Рекомендації по приготуванню на корпусі

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ МІРИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломок під час користування та зберігайте її як довідковий матеріал.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, позначені на наклейці, параметрам електромережі.
- Невірне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріального збитку та шкоди здоров'ю користувача.
- Використовувати тільки у побуті. Прилад не призначений для виробничого використання.
- Якщо прилад не використовується, завжди вимикайте його з мережі.
- Не занурюйте прилад чи шнур живлення у воду та інші рідини. Якщо це відбулося, негайно вимкніть прилад з мережі та, перед тим, як знов вмикати перевірте працездатність та безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
- Не користуйтеся виробом з пошкодженим шнуром живлення чи вилкою, після падіння або інших ушкоджень. Для ремонту та перевірки звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- Стежте за тим, щоби шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Під час вимикання приладу з мережі тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур.
- Пристрій має стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте його на гарячі поверхні, а також близько від джерел тепла (наприклад, електричних плит), фіранок та під навісними полицями.
- Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без уваги.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду дорослих.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Щоб запобігти враження електричним струмом та поломок приладу, використовуйте тільки приладдя, що входить до комплекту.
- Перед тим як вмикати пароварку до електромережі, заповніть водою резервуар. У протилежному випадку прилад може бути пошкоджений.
- Не допускається використання ємностей пароварки у мікрохвильових пічах, на електричних чи газових плитах.
- Переміщуйте пароварку з гарячою водою чи їжою з максимальною обережністю.
- Обережно відкривайте кришку пароварки під час роботи, щоб не обпаритися. Дайте можливість конденсату, що зібрався на кришці, стекти назад до ємності.

ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Зніміть з приладу усі наліпки.
- Перед першим вмиканням ретельно вимийте усі ємності та знімні частини теплою водою з милом, як слід промийте і насухо витріть.
- Протріть резервуар для води зсередини вологою тканиною. ЕКСПЛУАТАЦІЯ
- Установіть пароварку на стійку горизонтальну поверхню.
- Наливайте у резервуар тільки чисту воду; не допускається споживання інших рідин та харчових додатків. На резервуарі є відмітки максимального та мінімального наповнення: рівень води має бути між ними.
- Установіть піддон для збирання конденсату та парові ємності на базу. УВАГА: Запобігайте нижчого ніж мінімальний рівня води.
- Завжди кладіть продукти, які довше готуються (наприклад, крупніші чи ін.), у нижню парову ємність.
- Якщо під час приготування виявилось, що води менше норми, її можна долити через отвір для наповнення, не знімаючи парові ємності.
- Помістіть овочі, морські чи інші продукти у центр парової ємності, по можливості намагаючись не перекривати відтулини для пари.
- В рецептах парової кухні позначена лише приблизна тривалість приготування, яка залежить від кількості, розмірів та бажаного ступеня готовості продуктів, а також особистого смаку. Запропоновані режими призначені для пароварки з двома ємностями. При використанні трьох ємностей час приготування слід коректувати.
- Використовуючи три парові ємності, можна одночасово готувати різні страви, однак, слід мати на увазі, що продукти, які готуються, мають бути сумісними та сполучатися по запаху, оскільки соки й жир з них будуть змішуватися та можуть зіпсувати страви.

- Щоби не обшпаритися, обережно знімайте гарячі ємності, що входять до комплекту пароварки. Користуйтеся кухонними рукавицями.

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

- Таймер дозволяє установити максимальну тривалість безперервної обробки 60 хвилин.
- Задайте на таймері необхідну тривалість приготування (рекомендовану чи з Вашого досвіду). Загориться світловий індикатор.
- Якщо використовувати насадку нагрівального елемента, вже через 35 секунд після ввімкнення пароварки утворюється пара.
- По скінченні запрограмованого часу приготування пролунає звуковий сигнал, світловий індикатор згасне, і пароварка автоматично вимкнеться.

РОЗІГРІВ ХЛІБА ТА НАПІВФАБРИКАТІВ

- Розігриваючи хліб нічим його не накривайте.
- Тривалість розігріву напівфабрикатів залежить від температури їх заморожування та зберігання.
- При розігріві напівфабрикатів у чаші для рису рівномірно розкладіть їх та накрийте чашу алюмінієвою фольгою.
- У залежності від сорту рису, його слід готувати по різних режимах.
- У чашу для приготування рису покладіть рис та додайте води до резервуару згідно з рекомендаціями. Закрийте кришку та ввімкніть пароварку.

- Щоб рис вийшов м'якшим, налийте води на 1-2 столові ложки більше, а твердішим - на стільки ж менше, ніж запропоновано у таблиці.

Через деякий час після початку приготування (свій для кожного сорту рису), перевірте густоту та ступінь готовності рису, одночасно помішуючи його.

Знімаючи кришку стежте, щоб конденсат не попав у рис та й не погіршив його смаку. Наливайте у резервуар тільки чисту воду.

Вид рису	Кількість		Час приготування, (хв.)
	Рис	Вода	
Брунатний			
- Звичайний	½ чашки	1 чашка	42-45
- Пропарений	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
Суміш довгого та канадського рису			
- Звичайний	170 г	1 ½ чашки	56-58
- Швидкого приготування	190 г	1 ¾ чашки	18-20
- Швидкого приготування	1 чашка	1 ½ чашки	12-15
Білий			
- Звичайний	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
- Довгий	1 чашка	1 2/3 чашки	50-55

ОВОЧІ

- Ретельно вимийте овочі. Удаліть коріння, зніміть шкірку при необхідності.
- Тривалість приготування залежить від кількості, свіжості та попередньої обробки продуктів. При необхідності час приготування можна змінити.
- Не рекомендується попередньо розморожувати заморожені овочі.
- При приготуванні овочів у чаші для рису, їх необхідно накривати фольгою, щоб запобігти потрапляння надмірної вологи.

- Великі	450	16-18
Риба		
- Ціла	225-340	10-12
- Розібрана	225-340	10-12
- Філе	450	10-12
- Нарізана шматочками	450 (~2,5 см товщиною)	16-18

М'ЯСО

Продукт	Вага, г / кількість	Примірний час приготування, (хв.)
Яловичина		
- Лопатка	450	28-30
- Січені біфштекси	450	16-18
- Тефтельки	450	22-24
Кури	450	
- Розібрані	2-4 шматочки	24-26
Баранина		
- Нарізана шматочками	450	26-28
Свинина		
- Нарізана шматочками	450	26-28
Сосиски	450	14-18
Готові ковбаси	450	14-16

ЯЙЦЯ

Покладіть яйця в лоток, налійте в резервуар води та закрийте кришкою. Підключіть пароварку до електромережі. Установіть необхідний час приготування, при цьому загориться світловий індикатор. По скінченні заданого часу пролунає звуковий сигнал,

Продукт	Вага г/кількість	Примірний час приготування, (хв.)
В шкаралупі		
— Для варіння некруто	1-12 штук	15-18
— Для варіння круто	1-12 штук	19-22
“Яйце у мішочку”		
Приготуйте суміш з яєць та молока. Додайте при необхідності сіль, перець, масло чи маргарин.		
— Для приготування некруто	1-4	10-12
— Для приготування круто	1-4	12-14
Яйце-пашот (яйце, зварене без шкаралупини в окропі)		
1: Налійте 2 чашки води в чашу для приготування рису і ввімкніть пароварку.		7-8
2: Розбийте яйця у невелику чашу. Поступово влийте їх до гарячої води у чаші для приготування рису та чекайте кінця приготування.		7-8
Омлет		
Розбийте у чашу для рису 6 яєць та додайте 2 столові ложки молока, сіль та перець до смаку. Через 10-12 хвилин перемішайте яйця.		20-22

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Відключіть пароварку з електромережі та дайте їй цілком остигнути.
- Вилийте воду з піддону для збирання конденсату і резервуара для води.
- Залишки води можна злити через отвір для наповнення, перевернувши пароварку.
- Вимийте кришку, піддон та усі ємності теплою водою з милом (можна на верхній полиці посудомийної машини), ретельно ополосніть та висушіть.
- Вимийте резервуар теплою водою з милом, ретельно ополосніть та насухо витріть.
- Заборонено використовувати абразивні чистячі речовини, органічні розчинники і агресивні рідини.
- Через 7-10 варок (в залежності від жорсткості води) додайте у резервуар рекомендований засіб для видалення накипу (докладно виконайте інструкції на упаковці) та наповніть його водою до максимального рівня.
- При очищенні нагрівального елемента від накипу не встановлюйте на резервуар ємності для продуктів та не накривайте його кришкою.
- Підключіть пароварку до електромережі. Установіть таймер приблизно на 20 хвилин. Після вимикання пароварки (по таймері) відключіть її з електромережі. Перед зливанням води дайте нагрівальному елементу цілком остигнути. Декілька разів промийте нагрівальний елемент та резервуар холодною водою і насухо протріть.

ЗБЕРЕЖЕННЯ

- Перед збереженням переконайтеся, що прилад відключений з електромережі та цілком охолонув.
- Виконайте усі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.
- Зберігайте прилад у сухому прохолодному місці.

Електроживлення	230 Вольт, 50 Герц
Потужність	900 Ватт