

UNIT[®]

USC-142

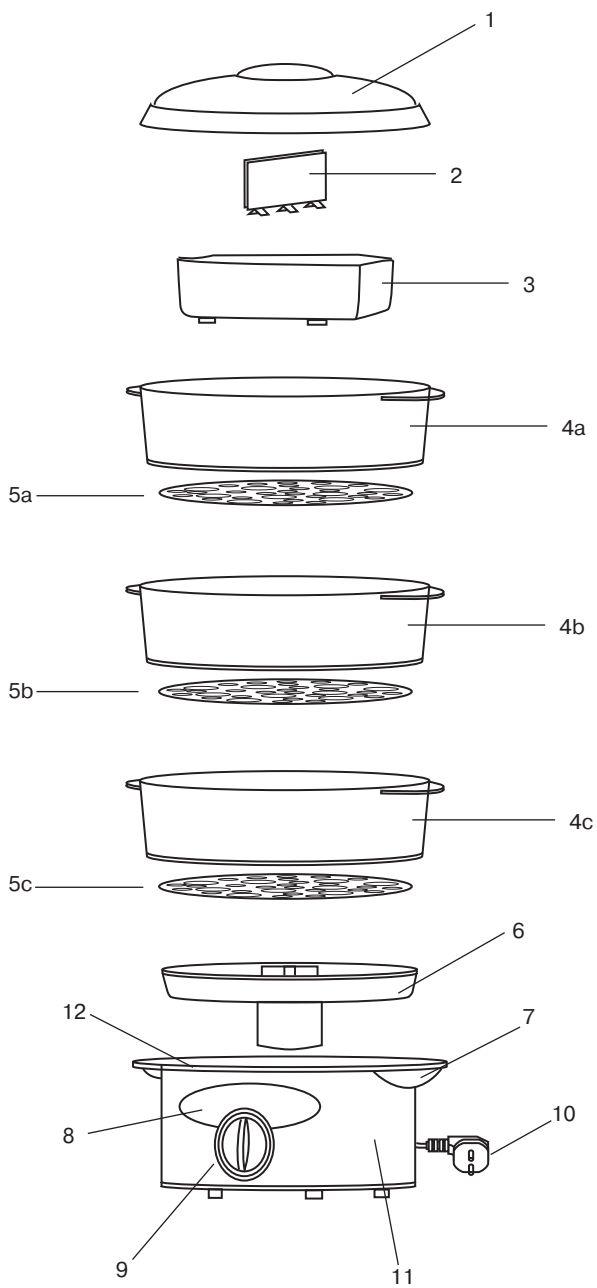
FOOD STEAMER

ПАРОВАРКА



INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



FOOD STEAMER**USC-142**

Thank You for buying this UNIT product!

READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING.

CONTENTS OF THE INSTRUCTION MANUAL

SAFETY NOTICES	3
APPLIANCE DESCRIPTION	3
BEFORE USE	4
APPLIANCE USE	4
TIPS	5
CLEANING AND CARE	6
SPECIFICATIONS	6

SAFETY NOTICES

When using electrical appliances, follow basic safety precautions, including the following:

- Before connecting the plug to the socket, please check whether the type of current and mains voltage agree with the specifications in these Operating Instructions. The socket must be earthed.
- Children do not recognize the dangers that may occur when operating electrical appliances. Therefore keep children away from such appliances.
- Never switch on the appliance without water. Fill only appropriate water into the Base (11), the max water level mark announcement may not be exceeded.
- Use only original or accessories recommended by manufacturer.
- Beware that some parts of the appliance get very hot during operation, therefore never touch the hot surface, and use only the handles or buttons.
- Never transport an appliance filled with hot liquid or food.
- Unplug the appliance from the mains supply socket before cleaning. Never immerse the appliance or the plug in water.
- Do not operate the appliance if the Power Cord (10) or the mains plug show signs of damage, if the appliance has fallen on the floor or has been otherwise damaged. In such cases take the appliance to a specialist for checking and repair, if necessary.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications. Never use the appliance outdoors.
- If the Power Cord (10) is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

KEEP THIS INSTRUCTION MANUAL.

APPLIANCE DESCRIPTION

1. Lid
2. Separator
3. Rice Container
4. Steam Baskets (3 pcs)
 - a. Upper
 - b. Middle
 - c. Lower
5. Basket Bottoms (3 pcs)
 - a. Upper
 - b. Middle
 - c. Lower
6. Drip Pan

ENGLISH

7. Refill Hole
8. Water Gauge
9. Knob and Timer
10. Power Cord
11. Base
12. Water Container

BEFORE USE

- Unpack the appliance and all the accessories. Clean Lid (1), Steam Baskets (4) and the Basket Bottoms (5) as well as the Container (12) with water and little tableware detergent before the first use. Dry the parts.
- Place the Base (11) on an even surface. The appliance must have an appropriate distance from furniture, walls and other articles. For safety reasons, keep children well away from the appliance.
- Check that the voltage on the appliance rating plate corresponds to the voltage on your mains supply meter (230 V, 50 Hz).
- **Water filling**
 1. Fill water by the Refill Hole (7) up to the maximum water level mark, or
 2. Fill water directly into the Water Container (12) up to the max water level mark.

Note! Never fill other liquid into the Water Container (12) and do not give additional ingredients e.g. spices to the water.

- Place the Drip Pan (6) on the Base (11).

APPLIANCE USE**Steam Baskets (4)**

- You can combine the Steam Baskets (4) and/or Basket Bottoms (5) depending upon desire.
- Place the large pieces, which need a longer cooking time, in the Lower Steam Basket (4c).
- Man can cook different food in one process. Make sure however that the flavors complement each other.

Food with different cooking time

- Place the food, which need a longer cooking time, in the Lower Steam Basket (4c). As soon as the Timer (9) reaches the time for food with shorter cooking time, remove the Lid (1) with a cloth and place the Middle Steam Basket (4b) on the Lower Basket (4c). Replace the Lid (1).

Large food

- You can remove Basket Bottoms (5) (press upward) and build from 2 Baskets (4) a Larger Steam Basket (4).

Note! The Lower Basket (4c) must be used with Lower Bottom (5c).

- The caves on the Basket Bottoms (5) are practical for food such as eggs.

Start-up

- Fill water in the appliance and plug it in. Turn the Knob (9) and choose the cooking time. The Knob (9) connects with the timer, which can set 1 hour cooking time. So the max cooking time is 1 hour. Turn the Knob (9) and choose the operating time. At the same time the light turns on and the appliance starts working. While the Knob (9) returns to the start place, an acoustic signal sounds (one "ding").
- Switch off the appliance after the use and unplug it from the mains supply socket. Remove the Steam Baskets (4) with the help of a cloth. Let the appliance completely cool down, before you store it.

Boil dry cut-out

- If the Base (11) is accidentally switched on empty or boils dry, the thermostat turns off and the heater element stops working. If you refill water after dry out, the thermostat turns on and the heater element goes on to work. In this process, the light is on until the cooking time is over.

Drip Tray (6)

The Drip Pan (6) protects the Water Container (12) and heater from juices produced by the cooking foods. If these get into the water in the Container (12), they may damage the element and the surfaces of it.

The Rice Container (3)

- When cooking rice, add water to the Rice Container (3) in addition to the water in the Water Container (12). The volume of water added to the Rice Container (3) should be roughly one and a quarter times the volume of the rice.
- Put the Rice Container (3) in the Upper Basket (4a). Juices from other foods will alter the flavour of the rice, and the additional liquid may make the rice mushy.

The Separator (2)

This fits across the centre of the smallest Basket (4), although it can be used in any of the Baskets (4).

TIPS

- In order to reduce the cooking time, fill up the Water Container (12) with lukewarm water.
- Do not put the food too closely. Leave some place, so that steam can flow through well.

If you cook a larger quantity of food, remove the Lid (1) after half the cooking time, agitate the food gently and close the Lid (1) again.

Table "Application Examples"

Vegetables		
Artichokes, fresh	2-3 medium sized	40-45 minutes (top up the reservoir)
Asparagus	400 g (1 lb)	15 minutes
Beans, green	400 g (1 lb)	18-20 minutes
Broccoli	400 g (1 lb)	15 minutes
Brussels sprouts	400 g (1 lb)	15-18 minutes
Cabbage	1 head, cored and cut into eighths	20 minutes
Carrots, sliced	400 g (1 lb)	15 minutes
Cauliflower	1 head, cored	15 minutes
Corn on the cob, fresh		15 minutes
Courgettes, sliced	400 g (1 lb)	10 minutes
Mushrooms, fresh	200 g (1/2 lb)	10-13 minutes
Peas, green, shelled	400 g (1 lb)	12-15 minutes
Peppers, deseeded & sliced	1 whole pepper	10 minutes
Potatoes, white, all purpose, peeled & chopped	900 g (2 lb)	20 minutes
Potatoes, new, whole	10-12	20-25 minutes
Spinach, fresh	250 g (1/2 lb)	10 minutes
Meat and poultry		
Whole chicken (unstuffed)	up to 1.5 kg (3 lb)	60-70 minutes
Don't try to steam a chicken weighting more than 1.5 kg, its size will prevent the steam from circulate properly and it may not cook fully, and don't stuff the chicken. Top up the Water Container (12) after about 30 minutes.		
Chicken breasts (boneless fillets) (depending on size and thickness)	400 g (1 lb)	20-30 minutes

ENGLISH

Frankfurter sausages (prick before cooking)	400 g (1 lb)	15 minutes
Fish and seafood		
Mussels, fresh	400 g (1 lb)	10-15 minutes
Don't use mussels that are open prior to that don't open after cooking. Steam until the shells open fully. Discard any that don't open after cooking.		
Prawns, fresh	400 g (1 lb)	6-8 minutes
Lobster tail, frozen	2 pieces	20-22 minutes
Fish fillets, fresh, 6-13 mm (thick, plaice, mackerel, trout etc.)	200 g (1/2 lb)	10 minutes
Fish steaks, fresh, 19-25 mm (thick, salmon, cod, tuna etc.)	200g (1/2 lb)	12-17 minutes
Rice, cereal and pasta		
White rice, 2 servings	200 g with 300 ml water	35-40 minutes
Brown rice, 2 servings	200 g with 300 ml water	45-50 minutes (top up the reservoir)
Couscous, 2 servings	150 g with 300 ml water	10-12 minutes
Pasta (spaghetti), 2 servings	100 g with 500 ml water	20 minutes

The cooking time may vary due to the quality of the food being prepared.

CLEANING AND CARE

- Never use abrasive cleaners or sharp objects for cleaning.
- Clean the Base (11) with a soft damp cloth, never immerse it in water.
- Always empty the Water Container (12) before each use, fill up with clear water again.
- Dry the Base (11) and all the accessories after each cleaning.

Descaling

- In order to maintain the excellent quality of the appliance, we recommend you to descale the appliance at regular intervals, which depends on the local water hardness (after 7-10 operations).
- Fill water with vinegar (1:1) into the Base (11) up to the maximum level mark.
- Plug in the appliance and switch on. For this procedure do not use the Drip Pan (6), the Steam Baskets (4) and the Lid (1). Set the timer to 20-25 minutes. If the vinegar overflows, switch off the appliance. Wait, until the appliance cools down, before you empty the vinegar.
- Rinse the Water Container (12) several times with clear water.

SPECIFICATIONS

Power Voltage: 230 V / 50 Hz

Power: 650 W

Operating time: max. 1 h

Water amount: max. 1 L

Weight: 2.5 kg

Lifetime: 2000 cycles, but no more than 5 years from the date of the purchase

The head office of the manufacturer : «UNIT Handelsgesellschaft G.m.b.H.»
131, Gersthofer Str., A-1180, Vienna, Austria

Exported by: «UNIT Electronics (H. K.) Limited»
3905 Two Exchange Square, 8 Connaught Place,
Central, Hong Kong

Made in People's Republic of China (P.R.C.)

This appliance is to be stored and used under the following conditions:
temperature – not less than +5°C; relative humidity - not higher than 80%;
aggressive impurities in the air: not allowable.

As the Manufacturer is constantly working on the improvement of its products,
the design and technical specifications are subject
to change without prior notice.

ПАРОВАРКА**USC-142**

Благодарим Вас за покупку изделия фирмы UNIT!

Внимание! При покупке изделия фирмы UNIT Вы должны получить от продавца заполненный гарантийный талон. Только при его наличии Вы сможете воспользоваться гарантией производителя во всех сервисных центрах бытовой техники UNIT.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЮ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ НА ВЕСЬ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Если Вы придерживаетесь диеты или не любите блюда с большим содержанием жиров – пароварка UNIT USC-142 поможет Вам приготовить нежные некалорийные блюда. При варке продуктов обычным способом большинство витаминов и минеральных веществ растворяются в воде, а при использовании пароварки Ваши блюда сохраняют все полезные вещества.

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор предназначен для тепловой обработки пищи горячим паром.

СОДЕРЖАНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	8
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	9
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	10
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ПАРОВАРКЕ	11
УХОД И ЧИСТКА	13
ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	14

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Когда Вы используете электроприбор, для того чтобы предотвратить возникновение пожара, удара электрическим током и/или какого-либо другого повреждения, всегда соблюдайте меры безопасности, включая следующие:

- Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует тому, которое указано на приборе (230 В, 50 Гц). Всегда подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Будьте особенно внимательны при эксплуатации прибора в присутствии детей и инвалидов. Запрещается эксплуатация прибора детьми. Храните прибор в местах недоступных для детей.
- Никогда не включайте прибор, если Резервуар для воды (12) пустой. Заполняйте Резервуар (12) до отметки «MAX», никогда не превышайте отметку максимального уровня.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с прибором или рекомендованные фирмой-производителем.
- Будьте внимательны! Некоторые части прибора сильно нагреваются во время эксплуатации. Никогда не дотрагивайтесь до горячих поверхностей или деталей прибора, используйте только ручки или кнопки.
- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации и перед чисткой. Отсоединяя прибор от электросети, держитесь за вилку, а не за Сетевой шнур (10).
- Для безопасности Вашей и окружающих помните, что любой контакт электроприборов с водой опасен! Запрещается использование прибора в местах повышенной влажности и там, где он может случайно упасть в воду, например, около раковины. Никогда не погружайте Основание (11) в воду и не мойте его в посудомоечной машине!
- Запрещается использование электроприбора с видимыми механическими повреждениями (в т. ч. сетевого шнура (10) или вилки), а также после его падения или какого-либо другого

повреждения. В этом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр UNIT для осмотра или ремонта прибора. Запрещается самостоятельно разбирать прибор.

- Данный прибор предназначен только для бытового использования. Запрещается использование прибора в коммерческих или промышленных целях. Запрещается эксплуатация прибора вне помещения.
- Не кладите в пароварку замороженную рыбу или птицу. Всегда размораживайте эти продукты перед приготовлением.
- Не накрывайте Крышку (1) пароварки, так как через вентиляционные отверстия будет выходить горячий пар.
- При открытии Крышки (1), снятии Чаш (4), Поддона для сбора капель (6), Чаши для риса (3) будьте осторожны, так как горячий пар может обжечь руки или лицо.
- Располагайте пароварку на сухой ровной поверхности, как можно ближе к источнику питания.
- При эксплуатации следите за тем, чтобы Сетевой шнур (10) не свешивался с края стола или рабочей поверхности. Располагайте прибор так, чтобы Вы не смогли случайно задеть или уронить его, зацепившись за Сетевой шнур (10).
- Располагайте прибор на достаточном расстоянии от мебели, штор и других легковоспламеняющихся предметов.
- Не кладите на Решетки (5) бумагу, фольгу и т. п., так как это мешает свободному прохождению пара через специальные отверстия.
- Не располагайте Сетевой шнур (10) и пароварку вблизи каких-либо источников тепла. Не следует размещать прибор на горячей поверхности или над открытым пламенем.
- Никогда не перемещайте прибор с горячей водой или пищей внутри него.
- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации и перед чисткой. Отсоединяя прибор от электросети, держитесь за вилку, а не за Сетевой шнур (10). Перед чисткой и перед тем как убрать прибор на хранение, дайте прибору остыть.
- Используйте прибор только так, как описано в данном руководстве по эксплуатации. Любое другое использование, не рекомендованное фирмой-изготовителем, может привести к пожару, удару электрическим током или травмам окружающих.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ НА ВСЬ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Крышка
2. Разделитель
3. Чаша для риса
4. Съёмные чаши (3 шт.)
 - a. Верхняя
 - b. Средняя
 - c. Нижняя
5. Съёмные перфорированные решетки (3 шт.)
 - a. Верхняя
 - b. Средняя
 - c. Нижняя
6. Поддон для сбора капель
7. Специальные отверстия для добавления воды
8. Индикатор уровня воды
9. Таймер
10. Сетевой шнур
11. Основание
12. Резервуар для воды

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед использованием прибора освободите все части пароварки, включая Крышку (1), Разделитель (2), Чашу для риса (3), Съёмные чаши (4), Решетки (5) и Поддон для сбора

капель (6) от упаковочного материала. Тщательно вымойте все съемные части пароварки в теплой мыльной воде, ополосните и вытрите насухо.

- Расположите Основание (11) на сухой ровной поверхности. Прибор должен располагаться на достаточном расстоянии от стен, штор и других поверхностей. Будьте особенно осторожны при эксплуатации прибора в присутствии детей.
 - Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в Вашем доме (230 В, 50 Гц).
 - **Наполнение водой** (2 варианта):
1. Наполните Резервуар для воды (12) через Специальные отверстия (7). Уровень наливаемой воды не должен превышать максимальную отметку «MAX», обозначенную на Индикаторе уровня воды (8).
 2. Налейте воду непосредственно в Резервуар (12). Уровень наливаемой воды не должен превышать максимальную отметку «MAX», обозначенную на Индикаторе уровня воды (8).

Внимание! В Резервуар для воды (12) можно наливать только воду и никакую иную жидкость; нельзя добавлять в воду соль, перец, пряности, зелень, приправы и т. д.

- Вставьте в Основание (11) Поддон для сбора капель (6); убедитесь, что Поддон (6) расположен строго горизонтально и надежно зафиксирован.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Съемные чаши (4)

- Вы можете устанавливать разное количество Чаш (4) в зависимости от объема блюда, которое Вы хотите приготовить.
- Кладите в Нижнюю чашу (4с) продукты, которые требуют более длительного приготовления.
- Таблица «Советы по применению» носит справочный характер, для достижения наилучших результатов руководствуйтесь собственным опытом или конкретными рецептами. Вы можете приготовить несколько блюд за один цикл приготовления, расположив их на разных Решетках (5).

Приготовление блюд, требующих различного времени обработки

- При приготовлении одновременно нескольких блюд следует учитывать, что они требуют различного времени тепловой обработки. Положите в Нижнюю чашу (4с) продукты более длительного приготовления. По истечении количества времени, равного разнице во времени приготовления разных блюд, осторожно снимите Крышку (1) (используйте прихватку!) с Нижней чаши (4с) и поместите Среднюю чашу (4b) с продуктами быстрого приготовления на Нижнюю чашу (4с). А затем накройте Среднюю чашу (4b) Крышкой (1).

Приготовление объемных блюд

- Вы можете снять Решетки (5) между Чашами (4), чтобы приготовить объемное блюдо (курица, утка, гусь). Таким образом, вместо трех или двух отдельных Чаш (4), получится одна большая чаша.

Внимание! Нижняя чаша (4с) всегда должна использоваться с Нижней решеткой (5с).

- Специальные углубления в Решетках (5) предназначены для удобства варки яиц.

Включение

- Наполните Резервуар (12) водой и подключите прибор к электросети. Для того чтобы установить время приготовления блюда, поверните Таймер (9) по часовой стрелке (1-60 мин). Максимальное время приготовления, которое Вы можете задать при помощи Таймера (9) составляет 60 мин.
- Когда Вы установите время приготовления, загорится световой индикатор работы, встроенный в Таймер (9), и начнется обратный отсчет времени.
- Световой индикатор будет гореть в процессе эксплуатации прибора, пока Таймер (9) не вернется в позицию «OFF» (Выключено).
- Когда Таймер (9) вернется в позицию «OFF» (Выключено), сработает звуковой сигнал, и прибор выключится автоматически.

Защита от включения без воды

10

Прибор оснащен устройством автоматического отключения нагревательного элемента при отсутствии воды в пароварке. В этом случае нагревательный элемент отключится, световой индикатор работы будет гореть. Таймер (9) остановится. После того, как Вы добавите в Резервуар (12) воду, прибор продолжит работу.

Выключение прибора

- После окончания эксплуатации, отключите прибор, отсоединив Сетевой шнур (10) от электросети. Снимайте Чаши (4) сразу же после отключения прибора, при этом обязательно пользуйтесь прихватками. Поставьте Чашу (4) на тарелку и дайте стечь жидкости. Если Вы пользовались Чашей для риса (3), то осторожно снимите ее, держась за ручки.
- Перед тем как снять Поддон для сбора капель (6) и убрать пароварку на хранение, дождитесь полного остывания прибора.

Пополнение Резервуара для воды (12) в процессе эксплуатации прибора

- В процессе эксплуатации Вы можете добавлять воду через Специальные отверстия (7). Уровень наливаемой воды не должен превышать максимальную отметку «MAX», обозначенную на Индикаторе уровня воды (8).

Поддон для сбора капель (6)

- Поддон для сбора капель (6) защищает Резервуар (12) и нагревательный элемент от воздействия сока, выделяемого из продуктов в процессе приготовления. Если Поддон для сбора капель (6) не будет установлен, сок, выделяемый в процессе приготовления блюда, может повредить нагревательный элемент и Резервуар для воды (12).

Использование Чаши для риса (3)

- При приготовлении риса налейте воду в Резервуар (12) и непосредственно в Чашу для риса (3). Примерное соотношение воды и риса должно быть 1,2 к 1.
- Поставьте Чашу (3) с рисом на Верхнюю решетку (5а) пароварки.

Разделитель (2)

Используйте Разделитель (2), если в одной Чаше (4) готовятся разнородные продукты.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ПАРОВАРКЕ

Общие указания

- Для того чтобы сократить время приготовления блюд, наполняйте Резервуар (12) теплой водой.
- Не располагайте блюда на Решетках (5) слишком плотно. Оставляйте свободное пространство между блюдами, чтобы пар мог свободно проникать в готовящиеся продукты.
- Если Вы готовите большое количество продуктов, откройте Крышку (1) в середине процесса приготовления, аккуратно перемешайте готовящиеся продукты, и снова накройте Чашу (4) Крышкой (1).

Овощи

- Вырежьте кочерыжки из цветной капусты, брокколи и обычной капусты.
- При приготовлении листовых овощей устанавливайте таймер на минимальное время.
- Добавляйте соль и специи в овощи только после того, как вынули их из пароварки.
- Замороженные овощи не требуют разморозки перед укладкой в пароварку.

Рис / крупа

- Рис варят в специальной Чаше (3) с добавлением необходимого количества воды.

Рыба и морепродукты

- Рыба считается готовой, если она легко разделяется вилкой.

RUSSIAN

- Замороженную рыбу можно помещать в пароварку, не размораживая, предварительно разделав ее на куски.
- Для улучшения вкуса положите на рыбу кусочки лимона и добавьте зелень.

Мясо и домашняя птица

- Во время приготовления этих продуктов в пароварке весь жир вытапливается. Отбирайте только постные куски, жир обрезайте.
- В мясо и птицу можно предварительно добавить соусы и маринад.
- Держите мясо в пароварке до полной готовности. Для определения готовности проткните мясо ножом или вилкой.
- В мясо или птицу можно добавить зелень.

Таблица «Советы по применению»

Овощи		
Артишок свежий	2-3 среднего размера	40-45 мин
Спаржа	400 г	15 мин
Фасоль зеленая	400 г	18-20 мин
Брокколи	400 г	15 мин
Капуста брюссельская	400 г	15-18 мин
Капуста	1 кочан, разрезанный на восемь частей	20 мин
Морковь, нарезанная ломтиками	400 г	15 мин
Цветная капуста	1 кочан	15 мин
Кукуруза свежая		15 мин
Кабачок, нарезанный дольками	400 г	10 мин
Грибы свежие	200 г	10-13 мин
Зеленый горошек	400 г	12-15 мин
Перец, нарезанный ломтиками, без сердцевин	1 шт	10 мин
Картошка, очищенная и нарезанная	900 г	20 мин
Картошка не очищенная («в мундире»)	10-12 шт	20-25 мин
Шпинат свежий	250 г	10 мин
Мясо и домашняя птица		
Цыпленок (не разделанный)	до 1.5 кг	60-70 мин
Не варите в пароварке цыпленка весом более 1.5 кг, так как пар не сможет свободно циркулировать в приборе, и блюдо может не провариться. Подлейте в Резервуар (12) воды после 30 минут от начала приготовления.		
Куриная грудка (очищенная, без костей) *время приготовления также зависит от толщины и размера кусков	400 г	20-30 мин
Сосиски, сардельки (проколите в нескольких местах перед приготовлением)	400 г	15 мин
Рыба и морепродукты		
Мидии свежие	400 г	10-15 мин

Готовьте в пароварке только закрытые мидии. Готовые к употреблению мидии должны быть открытыми. Не употребляйте в пищу мидии, которые не открылись в процессе приготовления!		
Креветки свежие	400 г	6-8 мин
Мясо омаров мороженое	2 шт	20-22 мин
Филе рыбы, свежее, 6-13 мм, из камбалы, скумбрии, форели и т. д.	200 г	10 мин
Куски свежей рыбы 19-25 мм - камбалы, скумбрии, форели и т. д.	200 г	12-17 мин
Блюда из риса, круп, макаронных изделий		
Белый рис, 2 порции	200 г с 300 мл воды	35-40 мин
Коричневый рис, 2 порции	200 г с 300 мл воды	45-50 мин
Кускус, 2 порции	150 г с 300 мл воды	10-12 мин
Спагетти, 2 порции	100 г с 300 мл воды	20 мин

Время приготовления зависит от количества приготавливаемой пищи и способа приготовления.

УХОД И ЧИСТКА

- Прежде чем приступить к чистке прибора, отключите его от электросети и дождитесь его полного остывания.
- Не используйте для чистки прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- Никогда не погружайте Основание (11) в воду! Для того чтобы очистить Основание (11), протрите его мягкой влажной тряпкой, а затем тщательно высушите.
- Крышку (1), Разделитель (2), Чашу для риса (3), Съёмные чаши (4), Решетки (5) и Поддон для сбора капель (6) рекомендуется мыть в теплой воде с использованием мягкого моющего средства. Затем тщательно промойте детали пароварки чистой водой и высушите.
- После каждого использования прибора следует выливать оставшуюся воду из Резервуара (12).
- Вытирайте насухо все части прибора после каждой чистки.

Очистка от накипи

После каждых 7-10 использований прибор следует очищать от накипи следующим образом:

- Наполните Резервуар для воды (12) смесью воды и уксуса (1:1) до отметки максимального уровня «MAX».

Внимание! Для очистки от накипи нельзя использовать химические растворы. Категорически запрещается использовать для удаления накипи неразбавленную уксусную эссенцию!

- Подключите прибор к электросети. При удалении накипи не помещайте на Основание (11) никакие другие съемные детали (Поддон (6), Чаши (4), Съёмные решетки (5) и Крышку (1)).
- Установите таймер на 20-25 минут. Если кипящий уксус начнет выплескиваться на Основание (11), отключите прибор от сети, выключите Таймер (9), подождите, когда прибор остынет, отлейте немного уксуса. Подключите прибор к электросети, установите Таймер (9).
- Когда прозвучит звуковой сигнал, отключите прибор от электросети, и, прежде чем выливать уксус, дождитесь полного остывания прибора. Промойте Резервуар для воды (12) несколько раз холодной водой.

RUSSIAN

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания:	230 В / 50 Гц
Номинальная мощность:	650 Вт
Время непрерывной работы:	макс. 1 ч
Емкость для воды:	макс. 1 л
Вес:	2.5 кг
Срок службы:	2000 циклов нагрева, но не более 5 лет с даты приобретения покупателем

Главный офис изготовителя: «ЮНИТ Хандельс ГмбХ»
Австрия, Вена, А-1180, Герстхофер штрассе, 131

Экспортер: «ЮНИТ Электроникс (ГК) Лимитед»
3905 Площадь Ту Эксчейндж, Коннот Плейс 8,
Центральный, Гонконг

Произведено в КНР

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5°C, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе агрессивных примесей.

При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредоносных воздействий.

Ремонт и восстановление прибора следует производить в специализированных мастерских, согласно гарантийному талону.

Поскольку производитель постоянно работает над совершенствованием своей продукции, дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Товар сертифицирован.

