

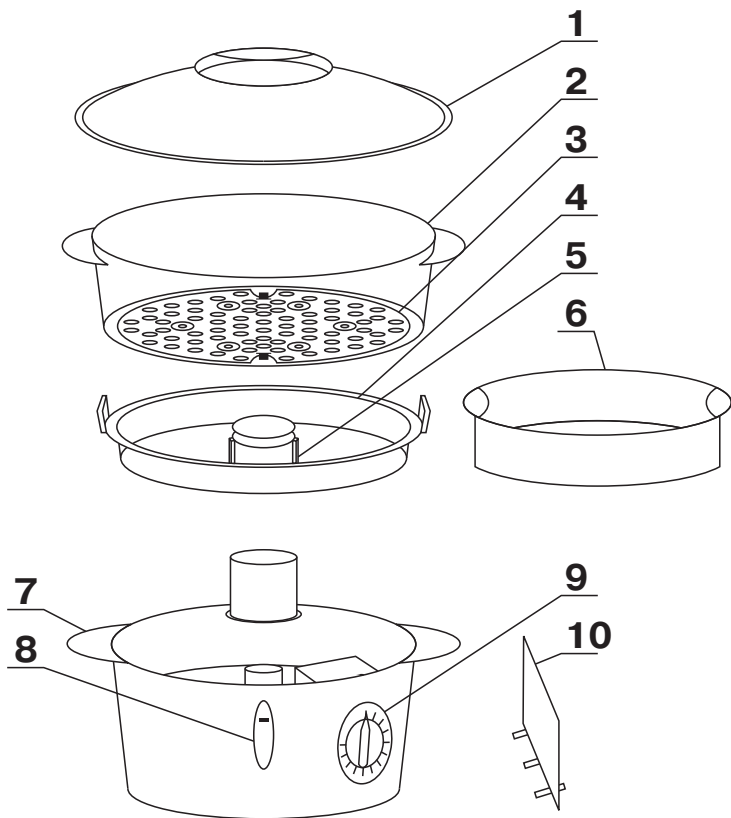
UNIT[®]

USC-180

FOOD STEAMER
HÖYRYKEITIN
ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ



INSTRUCTION MANUAL
KÄYTTÖOHJEET
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



FOOD STEAMER USC-180

Thank You for buying this UNIT product!

READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING.

CONTENTS OF THE INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
PARTS DESCRIPTION	4
PREPARATION	4
CARE AND MAINTENANCE	7
SPECIFICATION	8

Read these instructions before use and keep them safe.

If you pass the appliance on, pass on the instructions too.

Remove all packaging, but keep it until you are satisfied that the product is working.

You may find a plastic label on the product, listing its features – peel this off.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Don't put the mains lead, plug, or base unit in water or any other liquid. Don't use the steamer in the bathroom or near any source of water, and don't use it outdoors.
2. The steamer should be used by or under the supervision of a responsible adult.
3. Don't put frozen meat or poultry in the steamer – defrost fully before use.
4. Fill the reservoir up to, but not over, the max mark (890 ml). If you overfill, boiling water may be ejected, and you may damage the steamer.
5. Don't touch the hot surfaces of the base unit, Lid (1), Baskets (2), Rice Bowl (6), or juice tray.
6. Use oven gloves or a cloth when lifting the Lid (1), Baskets (2), juice tray, or Rice Bowl (6), and lift them only by the handles.
7. Don't reach over the top of the steamer. Steam will escape from the vents, the Baskets (2), and the base unit.
8. Keep hands, arms, face, etc. clear of the escaping steam when lifting the Lid, (1) Baskets (2), juice tray, or Rice Bowl (6).
9. Position the steamer on a firm, level, heat resistant surface, close to a power socket, and out of reach of children.
10. Don't let the mains lead hang over the edge of the working surface, where it might be caught accidentally or tripped over, especially if there are children about.
11. Don't use the steamer near or below curtains, shelves, or cupboards, as the escaping steam may damage them.
12. Don't line the baskets with paper, foil, etc., as this will block the steam holes.
13. Don't cover the steamer during use.
14. Don't place the steamer on or near a hotplate, hot hob or burner, and keep the mains lead away from hot surfaces.
15. Unplug the steamer from the power socket when not in use, before moving and before cleaning. Let it cool down fully before cleaning and storing away.
16. Don't use accessories or attachments other than those supplied by the manufacturer.
17. Don't use the steamer for any purpose other than those described in these instructions.
18. Don't operate the steamer after it malfunctions or if the mains lead or plug is damaged. There are no user-serviceable parts. It must be returned for repair or replacement in order to avoid hazard.
19. Household use only.

KEEP THIS INSTRUCTION MANUAL.

ENGLISH**PARTS DESCRIPTION**

1. Lid
2. Steam Basket
3. Removable Grid
4. Drip Pan
5. Steam Ring
6. Rice Bowl
7. Water Filling Hole
8. Water Gauge
9. Timer
10. Separator

PREPARATION

1. Put the base unit on a firm, level, heat-resistant surface, close to a power socket, and out of reach of children.
2. Steam will escape, so don't put it near curtains, under shelves or cupboards, or near anything that might be damaged by the escaping steam.
3. Shorten the mains lead by winding excess lead round the cord storage area underneath the base unit.
4. Have dinner plates or a tray handy to put the Basket (2) on afterwards, as they'll drip. This would be a good time to set out serving spoons, tongs, etc. for emptying the baskets. Check the location of the oven gloves (or have a cloth to hand).
5. Fit the steam tube round the element.

Filling the reservoir

1. Fill the reservoir to the max mark (890 ml) with the boiling water. This will give up to 40 minutes steaming, enough time for most foods. If you need to cook for a longer period of time than 40 minutes, top up the reservoir every 20 minutes or so.
2. Don't add anything to the water. Seasonings, marinades, etc. may damage the surfaces of the reservoir and element.

Topping up

If you intend to steam for more than 40 minutes, top up the reservoir every 20 minutes or so, or when the water level sinks to about half.

- Pour it slowly into the reservoir via the base unit handles.
- Keep an eye on the Water Gauge (8) – don't let it get above max.
- Pour slowly to avoid splashing.

The juice tray

The juice tray protects the reservoir and heater from juices produced by the cooking foods. If these get into the water in the reservoir, they may damage the element and the surfaces of the reservoir.

Filling the baskets

1. Put the juice tray on top of the reservoir, then for:
 - 1 Basket (2) – fit the bottom Basket (2) (the smallest) on top of the juice tray, then put food into the Basket (2).
 - 2 Baskets (2) – put the second Basket (2) on top of the bottom Basket (2), so the rim on its underside fits inside the wall of the bottom Basket (2), then fill it.

To allow the steam to circulate:

- a) Pack food loosely in the Baskets (2).
- b) Whenever possible, use single layers of food.
- c) Leave spaces between the pieces.
- d) When layering food in a Basket (2), leave spaces between the pieces in each layer.

For uniform cooking:

- a) Try to cut all pieces of food in a Basket (2) to roughly the same size.
- b) Put larger pieces, or food with long cooking times, close to the reservoir.
- c) Put smaller pieces, or food with short cooking times, further from the reservoir.
- d) Don't worry much about overcooking – steaming is a relatively gentle cooking method and a few minutes extra generally won't matter

NB: Juices from the upper Basket (2) will drip into the Drip Pan (4) below. Don't put delicate flavours below strong flavours, or vegetables beneath greasy foods.

Steaming

1. Put the Lid (1) on top, so that its rim fits outside the wall of the topmost Basket (2).
2. Plug the base unit into the power socket, switch the socket on, if switchable, and turn the timer to the required time (up to 60 minutes).
3. The power-on light at the bottom of the water level indicator will come on and will remain on until the timer returns to 0.
4. When the timer returns to 0, steaming has finished, the steamer will switch itself off, and the power-on light will go off. The timer is clockwork, not electronic, so it may tick for a bit after steaming has finished.

Over 40 minutes

If you intend to steam for more than 40 minutes:

- a) either keep an eye on the water level and/or the timer, and top up the reservoir with boiling water at about the half way mark.
- b) or set the timer for half the steaming time, then the bell will alert you to top up the reservoir.

Whole chicken

To steam a bulky item, such as a whole chicken, go to 10 (a) above, then:

- a) Sit the chicken in the bottom Basket (2).
- b) Look at the base inside the second Basket (2).
- c) Press the retaining clips in towards the centre of the base.
- d) Lift the base out.
- e) Fit the second Basket (2) on top of the first.
- f) Fit the Lid (1) to the second Basket (2).

NB: Don't remove the base from the bottom Basket (2). Putting food in the juice tray is not a good idea.

Boiling dry

- Don't worry – we thought of this and fitted a thermostat.
- It's still not a good idea, as you lose control of the cooking process, but it needn't be a disaster.
- If the event of a boil-dry occurs the thermostat will cut off the power to the element, but the power-on light will remain on.
- The thermostat will cycle on and off until you remember to add water, or until the timer returns to 0 and switches off.

ENGLISH

- Turn the timer to “0”, let it cool for a couple of minutes, then top up with boiling water and start the timer.
- When calculating the time needed, allow for the whole of the time already spent steaming, and part of the time between running dry and restarting, as the cooking process will not have stopped immediately the reservoir ran dry.
- If you watch the cooking process, there’s no reason why the rescue operation shouldn’t be 100% successful.
- If it isn’t, then a piquant sauce should do the trick – try something with lemon or lime in it first. If all else fails, ginger, garlic, or chilli will hide absolutely anything.

Emptying

- When the timer returns to 0, the bell will sound, the power-on light will go out, and the steamer will switch off.
- Unplug the base unit from the power socket.
- Everything will be hot – use oven gloves or a cloth – use the handles.
- Steam will escape from the Baskets (2) – keep hands, face, etc. away from the area above the steamer. Don’t lean over it.
- When lifting the Lid (1), angle it to direct steam away from your body.
- Lay the Lid (1) on a plate or tray.
- Lift off the Baskets (2) and set them down on plates or a tray before serving.
- Take care when removing the juice tray – apart from being very hot, the juices are likely to stain if spilt.
- Any water remaining in the reservoir should be left to cool, then poured via one of the handles, to avoid getting the timer switch or mains lead wet.

Timing

- The times given in the cooking guide on page 9 are for a single layer of food in the bottom Basket (2), used on its own. You will need to extend these times:
 - a) if two or three baskets are used, as the same amount of steam is having to heat a greater volume of food;
 - b) if a particular food is cooked in the second or third Basket (2). Generally speaking, the further the food is from the element, the longer it will take to cook;
 - c) if food is layered within a Basket (2).
- You will need to experiment to find the times and positions which suit your favourite foods and food combinations.
- Fish is cooked when it appears opaque and can be flaked easily. Cook meat until the juices run clear. Leaf vegetables should be cooked as little as possible, to keep them green and crisp.
- Plunging into iced water will stop the cooking process (plunging the food, that is).

The rice bowl

- When cooking rice, add water to the Rice Bowl (6) in addition to the water in the reservoir. The volume of water added to the Rice Bowl (6) should be roughly one and a quarter times the volume of the rice.
- Put the Rice Bowl (6) in the topmost Basket (2). Juices from other foods will alter the flavour of the rice, and the additional liquid may make the rice mushy.

The separator (10)

This fits across the centre of the smallest Basket (2), although it can be used in any of the Baskets (2).

TIPS

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 weighing 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 reservoir after about 30 minutes.		
Chicken breasts (boneless fillets) (depending on size and thickness)	400g (1lb)	20-30 minutes
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 c 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, 6-1 3mm (thick, plaice, mackerel, trout etc.)	200 g (1/2 lb)	10 minutes
Fish steaks, fresh, 19-25mm (thick, plaice, mackerel, trout etc.)	200 g (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

CARE AND MAINTENANCE

Unplug the steamer from the power socket and let it cool down fully before cleaning.

Cleaning

- Wash the Lid (1), Rice Bowl (6), Baskets (2), Separator (10), juice tray, and steam tube in warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry.
- We do not recommend using a dishwasher, as this may affect the surface finish of the Baskets (2), etc.

ENGLISH

- Wipe the base unit, inside and out, with a clean damp cloth. Stubborn stains may be removed with a little washing-up liquid, but make sure you remove all trace of it before using the steamer.
- Don't put the base unit in water or any other liquid.
- Don't use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.

Descaling

- In time, scale deposits may build up on the interior surfaces of the reservoir and element. These deposits will impair the efficiency of the steamer, and may shorten its working life.
- To descale the reservoir and element, fill the reservoir with 600 ml (1pt) white vinegar, plug it into the power socket, and set the timer to 20 minutes.
- Ensure the kitchen is well ventilated while doing this, as heating the vinegar will give off an unpleasant smell.
- Don't fit the juice collector, Baskets (2), Rice Bowl (6), or Lid (1).
- After the 20 minutes is up, leave it to cool completely, then pour out the vinegar and rinse the reservoir several times with cold water, to remove all trace of the vinegar.
- Pour from the end of the reservoir, to prevent liquid getting to the timer at the front, or the mains lead at the rear.
- Dry the base unit thoroughly.
- Don't use any liquid other than white vinegar, and don't use a proprietary descaler.

Stacking and storing

- The Baskets (2) have been designed to stack, to occupy less storage space than conventional steamers.
- Reverse the order of the Baskets (2). Sit the largest Basket (2) on top of the base unit, put the middle Basket (2) inside it, then put the smallest Basket (2) inside the middle one. Now put the juice tray inside the smallest Basket (2) (it's a tight fit), then turn the Rice Bowl (6) upside down and put that on top of the juice tray. Turn the Separator (10) on its side and lay it on the Rice Bowl (6), then put the Lid (1) on top of the lot. The total height is less than 270 mm.

SPECIFICATIONS

Rated voltage: 230 V, 50 Hz

Power: 650 W

Lifetime: 1000 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.

HEYRYKEITIN USC-180

Kiitos, olet uuden laadukkaan UNIT tuotteen omistaja!

Ennen käyttöönottoa poista höyrykeitin pakkauksesta. Poista pakkausmateriaali myös höyrykeitin kaikkien osien päältä (astia, jalusta, läviköt). Pese kaikki höyrykeitin irroitettavat osat huolellisesti lämpimässä vedessä pesuaineella, huuhtelee ja kuivaa. Lue kaikki ohjeet huolellisesti.

TÄRKEÄÄ

1. Muista että sähkölaitteiden kosketus veteen on hengenvaarallista. Älä käytä laitetta kosteissa tiloissa tai paikalla missä on vaara että laite voi kaatua veteen esim. tiskialtaan vieressä. Älä upota laitteen jalustaa (10), johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen äläkä pese laitetta astianpesukoneessa.
2. Käytä laitetta erityisen varovaisesti lasten läsnä ollessa. Älä anna lasten käyttää laitetta.
3. Älä pane pakastettua kalaa tai lintua laitteeseen. Anna niiden sulaa ennen ruoan valmistusta.
4. Älä kytke laitetta jos vesisäiliö on tyhjä. Täytä säiliö enintään MAX tasolle, ei koskaan sen yli.
5. Varo laitteen kuumia osia laitteen käytön aikana.
6. Palovammojen välttämiseksi älä koske laitteen kuumiin osiin. Käytä patalappuja käsitellessäsi kantta, riisikulhoa ja höyrytyskoreja
7. Älä kurkota laitteen yli sen kehittäessä höyryä.
8. Avaa kansi, poista kori piskasäiliö, riisikulho varovasti koska käytönaikana laitteesta tuleva höyry on kuumaa, se voi aiheuttaa kädelle tai kasvoille palovammoja
9. Aseta laite tasaiselle alustalle lähellä pistorasia Pidä laite pois lasten ulottuvilta sen ollessa käynnissä.
10. Älä anna johdon roikkua pöydän yli niin, että laite saatetaan vahingossa vetää alas.
11. Käytä pitkää lusikkaa tai kauhaa tarkastaessasi ruokaa valmistuksen aikana.
12. Aseta laite riittävän kauas seinistä, verhoista, huonekalusteista, ja muista arka syttymistä esineistä.
13. Älä peitä laitetta käytönaikana
14. Älä aseta laitetta tai johtoa alttiiksi kuumudelle Älä koskaan siirrä laitetta, jos siinä on kuumaa vettä tai ruokaa.
15. Aina kytke laite virranverkostosta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta. Älä irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä.
16. Käytä vain valmistajan suosittelemia lisätarvikkeita tai varusteita, jotka toimitetaan laitteen mukana.
17. Käytä aina käyttöohjeiden mukaisesti. Laitetta ei ole suunniteltu laitoskäyttöön
18. Älä käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke ovat vaurioituneet, jos se ei toimi kunnolla, tai jos se on muutoin vahingoittunut. Vie laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkistettavaksi ja korjattavaksi. Älä korjaa laitetta omin voimin.

SÄILYTÄ TÄMÄ KÄYTTÖOHJE

LAITETIEDOT (ks. kuva)

1. Kansi
2. Kulho
3. Irrottava lävikkö
4. Piskasäiliö
5. Keskihöyrytysastia
6. Riisikulho
7. Erikoisreiät lisävedentäytölle
8. Vesimäärän näyttö
9. Ajastin
10. Erottaja

HYÖTYKEITTIMEN KÄYTÖN NEUVOT

Ennen käyttöönottoa

1. Aseta laite kuivalle tasaiselle pinnalle. Käytä laitetta erityisen varovaisesti lasten läsnä ollessa.
 2. Aseta laite riittävän kauas seinistä, verhoista ja muista pinnoista.
 3. Säädä johdon pituutta.
 4. Käytä patalappuja käsitellessäsi kantta, riisikulhoa, höyrytyskoreja ja muita apuvälineitä.
 5. Aseta jalustaan (10) pizarasäiliö (9) ja tarkista että se asettuu aivan suorasti ja tukevasti.
- Ennen laitteen käynnistystä tarkista että paikallinen verkkojännite vastaa hyötykeittimen jalustassa mainittua jännitemerkintää.

Vedentäyttö

1. Lisää vettä vesisäiliöön aukkojen (7) kautta. Veden pinta ei saa ylittää MAX merkkiä vesipinnan näytöllä (8).
- Huomio! Vesisäiliöön saa kattaa vain vettä sinne ei saa laittaa mausteita, kastikkeita tai marnadeja, jotka voivat vahingoittaa laitetta.

Vedentäyttö käytön aikana

Käytön aikana voi lisätä vettä vesisäiliöön sivukahvojen kautta. Veden pinta ei saa ylittää MAX merkkiä vesipinnan näytöllä (12).

Pizarasäiliö

Pizarasäiliö estää ruoan valmistuksessa syntyvän mehun vaikuttamisesta säiliöön ja kuumennuselementtiin. Pizarasäiliön pois jättäminen voi vahingoittaa laitetta.

Kulhojen täyttö

Aseta jalustaan (10) pizararastia (9) ja tarkista että se asettuu aivan suorasti ja tukevasti.

Kulhojen asetusjärjestys:

yksi kulho: aseta jalustaan pienempi kulho ja pane raaka-aineet kulhoon

kaksi kulhoa: aseta kaksi kulhoa ja pane raaka-aineet ylimpään kulhoon

Voitte asettaa astioita tarvittavan määrän riippuen laittamanne ruoan määrästä.

- Laita alempaan astiaan ruokatavarat jotka vaativat pitkää valmistusaikaa.
- Taulukko 1 on opastava, saadaksesi parhaimpia tuloksia käytä omaa kokemusta tai yksityiskohtaisia reseptejä.
- Jos samalla laaditaan monta ruokalajia ota huomioon ruoka-aineiden kypsytysajajat. Lisää nopeammin kypsyvät raaka-aineet nostamalla varovasti alemman astian kantta (käytä patalappuja!) ja aseta päälle toinen astia, jossa on raaka-aineet, ja pane kansi päälle.
- Isoa tilaa vaativan ruoan valmistus: voit poistaa ristikot astioiden väliltä valmistaessanne tilaa vaativa ruokaa (kana, ankka, hanhi). Siten kolmen tai kahden eri astioiden asemesta voitte käyttää yhtä tilavaa astiaa. Huomio! Alemmassa astiassa on aina käytettävä ristikkopohjaa.

Ristikon syvennykset ovat tarkoitettu kananmunien keittämiseen.

KÄYTTÖ

1. Täytä vesisäiliö ja kytke laite sähköverkkoon.
 2. Käynnistä höyrykeitin painamalla ON/OFF nappia. Äänimerkin jälkeen näytöllä tulee näkymään : < 0:00 >.
- a) Käsihalaus (ruoanvalmistuksen jakso alkaa välittömästi valmistusajan asettamisen jälkeen). Paina nappi «SET», näytöllä näkyy < 00:45 > (eli valmistusaika on 45 min), sana «STEAMER» vilkkuu. Aseta tarvittava valmistusaika painamalla nappia «Hr» (tuntiasennus) ja nappia «Min» (minuuttiasennus). Ajustimella asettava maksimi ruoanvalmistusaika on 1 t. 59 min. Jos muuta aikaa ei asenneta viidessä sekunnissa «SET» napin painamisen jälkeen, höyrykeitin käynnistyy automaattisesti ajastimella määrätyn ajaksi 45 min (tai toiseksi napilla «Hr» (tuntiasennus) ja napilla «Min» asetetuksi ajaksi). Höyrykeittimen toiminnan alkaessa, sana «STEAMER» lakkaa vilkkumasta ja palaa merkkivalo. Huomio: jos höyrykeittimen toiminnan aikana vesisäiliö tyhjenyy tai kehittyä vähän höyryä lisää aukon (11) kautta (alle maksimitaso).

- b) Ajastin (ruoanvalmistuksen jakso alkaa ajastimen asettamisen jälkeen valmistusajaksi). Jos painaa nappia «SET» heti valmistusajan asetuksen jälkeen (tai jos painaa napin «SET» kaksi kertaa käynnistyksessä), näytölle näkyy < 00:00 > ja sana «TIMER» vilkkuu. Aseta haluttu höyrykeittimen käynnistysaika, painamalla nappi «Hr» (tuntiasennus) ja nappi «Min» (minuuttiasennus). Ajastimella asettava maksimi ruoanvalmistusaika on 12 t. 59 min. Jos toista aikaa ei asenneta viidessä sekunnissa «SET» napin painamisen jälkeen, höyrykeitin käynnistyy automaattisesti. Hetken kuluttua siitä kun ajastimelle on asetettu aika sana «TIMER» lakkaa vilkkumasta ja ruoanvalmistus alkaa (näytölle näkyy sana «STEAMER» merkkivalo palaa).
- c) Lämpimänäpito toiminta: ruoanvalmistuksen päätyttyä äänimerkki kuuluu (5 kertaa) ja merkkivalo sammuu. Näytölle näkyy «KEEP WARM» ja käynnistyy automaattinen lämpimänäpitojärjestelmä maksimiaika 12 tuntia Lämmittelyajan päätyttyä kuuluu äänimerkki (3 kertaa) ja laite kytkeytyy pois automaattisesti.
3. Tyhjänä käynnistymisen suoja: laite on varustettu tyhjänä käynnistymisen suojalla. Jos yrität käynnistää keittimen tyhjänä, siinä tapauksessa kuuluu pitkä äänimerkki ja palaa merkkivalo. Ajastin pysähtyy. Lisää vettä vesisäiliöön, paina nappia «SET» ja laite jatkaa toimintaa.
4. Käytön jälkeen kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta. Käytä pannulappuja, jos otat astiat pois keittimestä heti sammuttamisen jälkeen. Pane astia lautaselle ja anna nesteiden valua. Jos käytit riisikulhoa, poista se varovaisesti nostamalla kahvoista. Ennen öljypisara-astian poistamista ja höyrykeitin siirtämistä säilytystilaan odota, että laite on jäähtynyt täydellisesti.

NEUVOT RUOANVALMISTUKSEEN HÖYRYKEITTIMESSÄ

Vihannekset

- Leikkaa kaalinkanta kukka-, pars- tai valkokaalista.
- Valmistettaessa ruokaa lehtivihanneksista aseta ajastin minimiajaksi, koska em. vihannekset menettävät nopeasti väriään.
- Lisää suola ja mausteet vihanneksiin vasta sen jälkeen, kun ne ovat poistettu höyrykeittimestä.
- Pakastevihannekset voi asettaa höyrykeittimeen sulamattomina.

Riisi / Ryynit

- Riisi valmistetaan erikoiskulhossa lisäämällä tarvittava määrä vettä.

Kala ja merituotteet

- Kalan kypsytys varmistetaan koettamalla irtoavatko ruodot helposti.
- Pakastettu kala voidaan asettaa höyrykeittimeen sulamattomana lohkokkuna osiksi.
- Lisätäkseen kala-aterian herkullisuutta, laita kalan päälle sitruunan pala ja lisää kasviksia.

Liha ja kotilinnut

- Edellä mainittujen ruokatarvikkeiden valmistuksessa rasva sulaa täysin. Käytä vain paistopalat, leikkaa rasvaosat pois.
- Lihaan ja kotilintuun voidaan lisätä ennakolta kastikkeita ja etikkaliemiä.
- Pidä lihaa höyrykeittimessä täyskypsyyteen asti. Tarkistaessanne kypsyyttä puhkaista liha keskeltä veitsellä.
- Lihalle tai kotilintuille voi lisätä kasviksia.

FINNISH

Vihannekset

Artisokka, tuore	2-3 keskikokoinen	40-45 min
Parsa	400 g	15 min
Pavut vihreät	400 g	18-20 min
Parsakaali	400 g	15 min
Brysselinkaali	400 g	15-18 min
Kaali	1 kupu, jaettu 8 osaksi	20 min
Porkkana, viipaloitu	400 g	15 min
Kukkakaali	1 kupu	15 min
Maissi tuore		15 min
Mantelikurpitsa , viipaloitu	400 g	10 min
Sienet, tuoreet	200 g	10-13 min
Herne, vihreä	400 g	12-15 min
Paprika, viipaloitu, ydinainetta	1 kpl.	10 min
Perunat, kuorittu ja leikattu	900 g	20 min
Perunat kuorimaton	10-12	20-25 min
Pinaatti, tuore	250 g	10 min

Liha ja kotilintu

Kananpoika (paloittelematon)	alle 1.5 kg	60-70 min
Älä valmista yli 1.5 kiloa painavaa kananpoikaa, koska höyry ei voi kiertää vapaasti laitteessa ja ruoka voi jäädä kypsymättömäksi. Lisää vettä vesisäiliöön 30 minuutin kuluttua valmistuksen alusta.		
Kananrinta (nahka poistettu , ilman luita) (valmistusaika riippuu palojen paksuudesta ja koosta)	400 g	20-30 min
Nakit, olutmakkara) (pistä reikiä moneen kohtaan ennen valmistamista)	400 g	15 min

Kala ja merituotteet

Sinisimpukkaat, tuoreet	400 g	10-15 min
Valmista laitteessa vain sulkeutuneita sinisimpukoita. Valmiit sinisimpukat täytyy olla avoimia. Älä syö simpukoita jotka jäivät kiinni!		
Katkaravut, tuoreet	400 g	6-8 min
Hummerin liha pakastettu	2 kpl	20-22 min
Kalan filee, tuore, 6-13 kampelan, makrilli, kirjolohi jne.	200 g	10 min
Tuoreet kalan palat 19-25 mm kampelan, makrilli, kirjolohi jne.	200 g	12-17 min

Riisi, suurimot, makaronit

Valkoinen riisi, 2 annosta	200 g per 300 ml vettä	35-40 min
Ruskea riisi, 2 annosta	200 g per 300 ml vettä	45-50 min
Kuskus, 2 annosta	150 g per 300 ml vettä	10-12 min
Spagetti , 2 annosta	100 g per 300 ml vettä	20 min

HUOLTO JA PUHDISTUS

Ennen laitteen puhdistusta irrota laite verkkovirrasta ja odota sen jäähtymistä.

1. Älä puhdista laitetta hankaavilla aineilla / välineillä. Hankaussaineilla, metallilankasienellä, syövyttävillä tai hankavilla puhdistusaineilla – soodalla tai valkaisuaineella.
2. Älä upota laitteen jalustaa veteen! Kaada kulhoon lämmintä saippuavettä ja puhdista laite kostealla liinalla, lopuksi kuivaa huolellisesti. Laitteen kansi, astia, ja kouru ovat helpointa puhdistaa lämpimässä vedessä käyttäen mietoa pesuainetta. Huuhtelee osat puhtaassa vedessä ja kuivaa.

3. Kaada vesisäiliöön jäänyt vesi pois jokaisen käytön jälkeen.
4. Kuivaa kaikki laitteen osat puhdistuksen jälkeen.
5. Joka 7-10 käytön jälkeen (tarvittaessa) puhdista laite kalkkikivistä seuraavasti:
 - Täytä vesisäiliö etikalla maksimi tasolle. Kalkkikivipuhdistuksessa ei saa käyttää kemiallisia liuoksia.
 - Kytke laite verkkovirtaan. Kalkkikivipuhdistuksen aikana älä pane alustalle irrottavia osia (kuomu, astiat, läviköt ja kansi). Aseta ajastin 20-25 minuutiksi. Jos kiehuva etikka loiskuu jalustalle, irrota pistoke pistorasiasta, kytke ajastin pois päältä, odota kunnes laite jäähtyy, kaada pois vähäinen määrä etikkaa.
 - Kun äänimerkki kuuluu, irrota pistoke pistorasiasta. Ennen kuin kaadat pois etikan, odota kunnes laite on täysin jäähtynyt. Huuhtelee vesisäiliö monta kertaa kylmällä vedellä.

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 230 V, 50 Hz

Teho: 650 W

Kestoaika: 1000 jaksoa, mutta enintään 5 vuotta ostopäivästä

Oikeus muutoksiin varataan. Laitteella on kahden vuoden takuu.

Maahantuoja:

UNIT Scandinavia

Tornatorintie 3

48100 Kotka

Puhelin: 05-340 0605

www.unitscandinavia.fi

ПАРОВАРКА USC-180

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-180 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 сохранят все полезные вещества.

Назначение прибора

Прибор предназначен для тепловой обработки пищи горячим паром.

СОДЕРЖАНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	14
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	15
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	15
УХОД И ЧИСТКА	19
ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	19

Перед использованием прибора освободите все части пароварки (Чашу (2), основание, Решетки (3)) от упаковочного материала. Тщательно вымойте все съемные части пароварки в теплой мыльной воде, сполосните и вытрите насухо.

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Когда Вы используете электрический прибор, соблюдайте основные меры безопасности, включая следующие:

1. 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 в воду и не мойте его в посудомоечной машине!
2. Когда Вы используете электрический прибор, особенно в присутствии детей, всегда соблюдайте основные меры безопасности. Запрещается эксплуатация прибора детьми.
3. Не кладите в пароварку замороженную рыбу или птицу. Всегда размораживайте эти продукты перед приготовлением.
4. Никогда не включайте прибор, если резервуар для воды пустой. Заполняйте резервуар до отметки "MAX", никогда не превышайте отметку максимального уровня.
5. Будьте внимательны! Некоторые части прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
6. Во избежание ожогов, не прикасайтесь к нагретым деталям прибора! Используйте специальные прихватки.
7. Не накрывайте Крышку (1) пароварки, так как через вентиляционные отверстия будет выходить горячий пар.
8. При открытии Крышки (1), снятии корзин, Поддона для сбора сока (4), Чаши (2) для риса будьте осторожны, так как горячий пар может обжечь руки или лицо.

9. Располагайте пароварку на сухой ровной поверхности, недалеко от сетевой розетки. Будьте особенно осторожны при эксплуатации прибора в присутствии детей.
10. Обращайте внимание на то, чтобы шнур не свешивался с края стола.
11. Располагайте прибор на достаточном расстоянии от мебели, занавесей и других легковоспламеняющихся предметов.
12. Не кладите на Решетку (3) бумагу, фольгу и т. п., так как это мешает свободному прохождению пара через специальные отверстия.
13. Не накрывайте пароварку в процессе эксплуатации.
14. Не располагайте сетевой шнур 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.
15. Всегда отключайте прибор от сети по окончании эксплуатации и перед чисткой. Отсоединяя прибор от сети, держитесь за вилку, а не за шнур. Перед чисткой и перед тем как убрать на хранение дайте прибору остыть.
16. Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с прибором или рекомендованные фирмой-производителем.
17. 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.
18. Запрещается использование электроприбора с видимыми механическими повреждениями (в т. ч. сетевого шнура или вилки), а также после его падения или какого-либо другого повреждения. В этом случае обратитесь в специализированный сервисный центр по ремонту бытовой техники фирмы UNIT для осмотра или ремонта прибора. Запрещается самостоятельно разбирать прибор.
19. Прибор предназначен только для использования в домашних условиях. Запрещается эксплуатация прибора вне помещения.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ НА ВЕСЬ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Крышка
2. Чаша
3. Съёмная решетка
4. Поддон для сбора капель
5. Паровое кольцо
6. Контейнер для риса
7. Специальные отверстия для добавления воды
8. Шкала уровня воды
9. Таймер
10. Разделитель

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Первое использование

1. Расположите пароварку на сухой ровной поверхности. Будьте особенно осторожны при эксплуатации прибора в присутствии детей.
2. Прибор должен располагаться на достаточном расстоянии от стен, штор и других поверхностей.
3. Длину шнура можно уменьшать путем наматывания его в отсек для хранения шнура.
4. Приготовьте необходимые аксессуары: прихватки для снятия Чаши (2) / открытия Крышки (1); шумовку для извлечения приготовленного блюда и т. п.
5. Вставьте Паровое кольцо (5) в основание.

RUSSIAN

Перед подключением прибора убедитесь, что параметры электросети соответствуют тем, которые указаны на дне основания пароварки.

Наполнение водой

1. Наполните резервуар через Специальные отверстия (7). Уровень наливаемой воды не должен превышать максимальную отметку, обозначенную на Шкале уровня воды (8).
2. Налейте воду непосредственно в резервуар. Уровень наливаемой воды не должен превышать максимальную отметку "MAX", обозначенную на Шкале уровня воды (8).

Внимание! В резервуар для воды можно наливать только воду и никакую иную жидкость; нельзя добавлять в воду соль, перец, пряности, зелень, приправы.

Пополнение резервуара для воды в процессе эксплуатации прибора

В процессе эксплуатации Вы можете добавлять воду через боковые ручки. Уровень наливаемой воды не должен превышать максимальную отметку, обозначенную на Шкале уровня воды (8).

Поддон для сбора капель (4)

Поддон для сбора капель (4) защищает резервуар и нагревательный элемент от воздействия сока, выделяемого из продуктов в процессе приготовления. Если Поддон для капель (4) не будет установлен, сок, выделяемый в процессе приготовления блюда, может повредить нагревательный элемент и резервуар.

Загрузка чаш

Вставьте в основание Поддон для сбора капель (4) и убедитесь, что он расположен строго горизонтально и плотно закреплен. Затем, для использования:

- 1 чаша (2): поставьте на основание, в котором установлен Поддон (4), Чашу (2) (меньшую по диаметру), затем положите в Чашу (2) продукты.
- 2 чаши: установите сверху нижней Чаши (2) вторую Чашу (2) и положите в Чашу (2) продукты.

Советы по использованию пароварки

- Вы можете устанавливать разное количество Чаш (2) в зависимости от объема приготавливаемого блюда.
- Помещайте в нижнюю Чашу (2) продукты более длительного приготовления.
- Таблица 1 носит справочный характер, для достижения наилучших результатов руководствуйтесь собственным опытом или конкретными рецептами.
- Специальные углубления в решетках предназначены для удобства варки яиц.

Включение

1. Накройте верхнюю Чашу (2) Крышкой (1).
2. Подключите прибор к электросети. Вращением ручки Таймера (9) установите необходимое время приготовления блюда.
3. Загорится световой индикатор, расположенный в нижней части Шкалы уровня воды (8). Световой индикатор будет гореть в процессе эксплуатации прибора, пока Таймер (9) не вернется в позицию «0».
4. Когда Таймер (9) вернется в позицию «0», сработает звуковой сигнал, и прибор выключится автоматически.

Приготовление блюда (более 40 минут)

Если Вам требуется для приготовления блюда более 40 минут:

- а) Во время приготовления следите за уровнем воды – если в процессе эксплуатации вода в резервуаре закончилась, или выделяется совсем немного пара, добавьте в резервуар воду через Специальные отверстия (7) (не выше максимального уровня).

- b) Вы также можете установить Таймер (9) на половину необходимого времени для приготовления блюда, а после отключения пароварки добавить воды в резервуар и включить прибор вновь на требуемое время.

Приготовление объемных блюд

Вы можете снять Решетку (3) между Чашами (2), чтобы приготовить объемное блюдо (курица, утка, гусь). Таким образом, вместо двух отдельных чаш, получится одна большая Чаша (2). Внимание! Нижняя Чаша (2) всегда должна использоваться с нижней решеткой-дном.

Защита от включения без воды

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

Выключение прибора

- После окончания времени, заданного на Таймере (9), сработает звуковой сигнал, прибор автоматически выключится, и световой индикатор погаснет.
- Отсоедините сетевой шнур от электросети.
- Снимайте Чашы (2) сразу же после отключения прибора, при этом обязательно пользуйтесь прихватками.
- Поставьте Чашу (2) на тарелку и дайте стечь жидкости. Если вы пользовались Контейнером для варки риса (6), то осторожно снимите ее, держась за ручки.
- Если в резервуаре осталась вода, прежде чем слить ее из прибора, дайте ей остыть.
- Перед тем как снять Поддон для сбора капель (4) и убрать пароварку на хранение, дождитесь полного остывания прибора.

Использование Контейнера для риса (6)

- При приготовлении риса, налейте воду в резервуар и непосредственно в Контейнер для риса (6). Примерное соотношение воды и риса должно быть 1,2 к 1.
- Поставьте Контейнер (6) с рисом на верхнюю часть пароварки.

Разделитель

Используйте Разделитель (10), если в одной Чаше (2) готовятся разнородные продукты.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ПАРОВАРКЕ

Овощи

- Вырежьте кочерыжки из цветной капусты, брокколи и обычной капусты.
- При приготовлении листовых овощей устанавливайте Таймер (9) 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 специальном Контейнере (6) с добавлением необходимого количества воды.

Рыба и морепродукты

- Рыба считается готовой, если она легко разделяется вилкой.
- Замороженную рыбу можно помещать в пароварку, не размораживая, предварительно разделив ее на куски.
- Для улучшения вкуса положите на рыбу кусочки лимона и добавьте зелень.

RUSSIAN

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.

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	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 воды после 30 минут от начала приготовления.		
Куриная грудка (очищенная, без костей)	400 г	20-30 мин
(время приготовления также зависит от толщины и размера кусков)		
Сосиски, сардельки	400 г	15 мин
(проколите в нескольких местах перед приготовлением)		
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

УХОД И ЧИСТКА

Прежде чем приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дождитесь его полного остывания.

1. Нельзя чистить детали пароварки абразивными материалами – металлическими мочалками, содой или отбеливателями.
2. Никогда не погружайте основание в воду! Налейте в миску теплую мыльную воду и протрите прибор влажной тряпкой, затем тщательно вытрите. Крышку (1), Чашу (2) и Поддон (4) рекомендуется мыть в теплой воде с использованием мягкого моющего средства. Затем тщательно промойте их чистой водой и высушите.
3. После каждого использования прибора следует выливать оставшуюся воду из резервуара.
4. Вытирайте насухо все части прибора после каждой чистки.
5. После каждых 7-10 использований прибор следует очищать от накипи следующим образом:
 - Наполните резервуар для воды уксусом до максимального уровня. Для очистки от накипи нельзя использовать химические растворы.
 - Подключите прибор к электросети. При удалении накипи не помещайте на основание никакие другие съемные детали (Поддон (4), Чаша (2), Съемные решетки (3) и Крышку (1)). Установите Таймер (9) на 20 минут. Если кипящий уксус начнет выплескиваться на основание, отключите прибор от электросети, выключите Таймер (9), подождите, когда прибор остынет, отлейте немного уксуса.
 - Когда прозвучит звуковой сигнал, отключите прибор от электросети и, прежде чем выливать уксус, дождитесь полного остывания прибора. Промойте резервуар для воды несколько раз холодной водой.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 230 В, 50 Гц

Номинальная мощность: 650 Вт

Срок службы: 1000 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.