

UNIT[®]

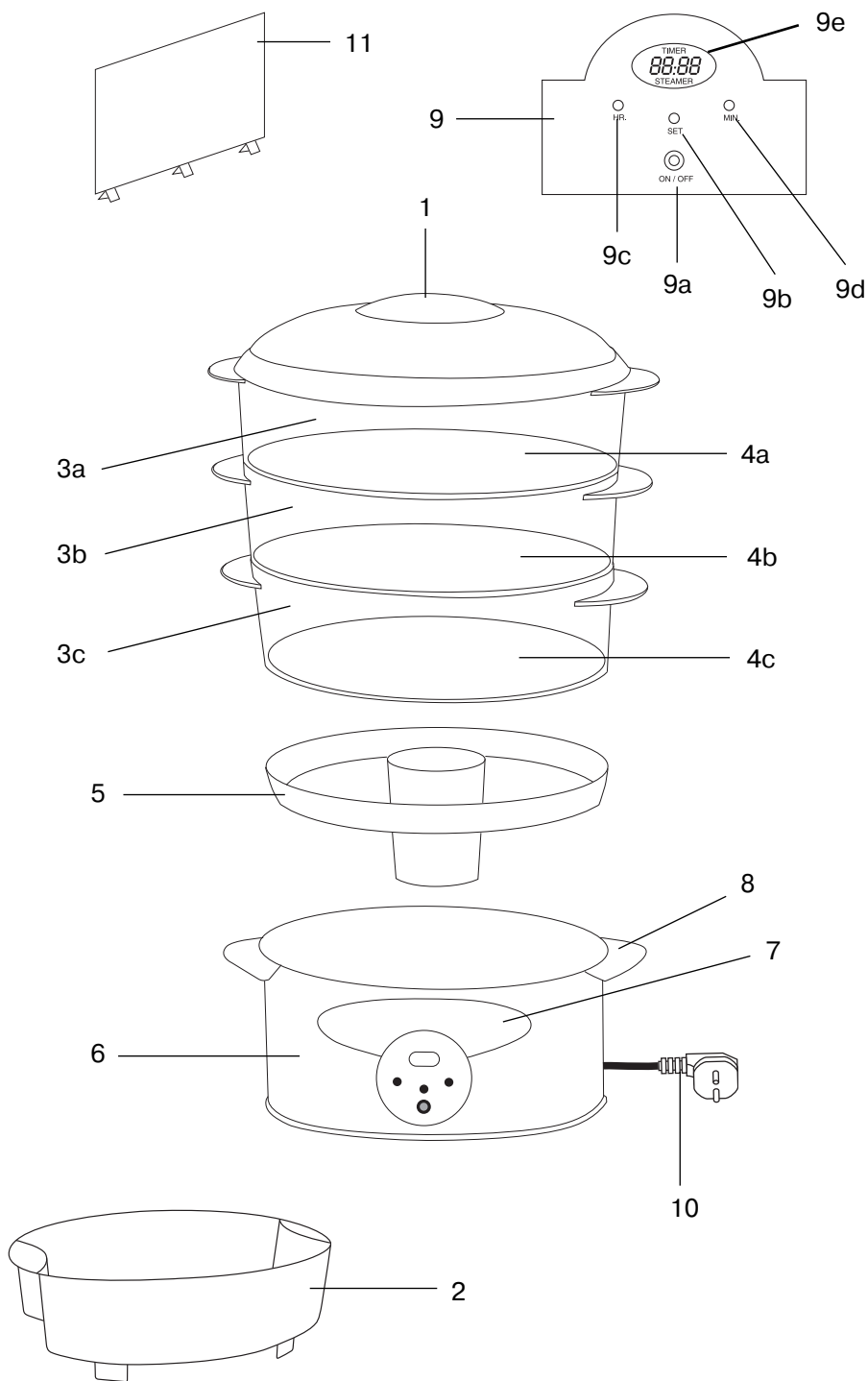
USC-181

FOOD STEAMER

ПАРОВАРКА



INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



FOOD STEAMER

USC-181

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 THE FIRST USE	4
HOW TO USE YOUR STEAMER	4
TIPS	5
APPLICATION EXAMPLES	5
CLEANING AND CARE	7
SPECIFICATIONS	7

SAFETY NOTICES

Please read this instruction manual attentively, before you operate this appliance. It gives important notes for safety, the use and maintenance of the appliance:

- Before connecting the plug to the socket, please check whether the type of current and mains voltage agree with the specifications of this instruction manual (230 V, 50 Hz). The appliance 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 the appliance on without water. Fill only appropriate water into the base with the Water Bowl (6), the Maximum water level mark announcement may not be exceeded.
- Use only original or accessories recommended by manufacturer.
- 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. Rice Bowl
3. Steam Baskets (3 pcs)
 - a. Upper
 - b. Middle
 - c. Lower
4. Basket Bottoms (3 pcs)
 - a. Upper
 - b. Middle
 - c. Lower
5. Drip Pan
6. Base with the Water Bowl
7. Water Gauge with MIN and MAX Indicator
8. Water Refilling Hole
9. Control Panel
 - a. ON/OFF Key with Indicator Lights (red/green)
 - b. SET Key
 - c. Hour Key (HR.)
 - d. Minute Key (MIN.)

ENGLISH

- e. LCD
- 10. Power Cord
- 11. Separator

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and all the accessories. Clean the Lid (1), Rice Bowl (2), Steam Baskets (3a, 3b, 3c), Separator (11), Basket Bottoms (4a, 4b, 4c) and the Drip Pan (5) with water and little tableware detergent before the first use. Dry the parts.
- Place the Base with the Water Bowl (6) on an even surface. The appliance must have an appropriate distance from furniture, walls and other articles. For the safety reasons, keep children away from the appliance.
- Make sure that the voltage on the appliance rating plate (230 V, 50 Hz) corresponds to the voltage on your mains supply meter.

Water filling:

- Fill water into the Water Refilling Hole (8) up to the Maximum water level mark, or
- Fill water directly into the Water Bowl (6) up to the Maximum water level mark.

Note! Never fill other liquids into the Water Bowl (6) and do not add additional ingredients e.g. spices to the water.

- Place the Drip Pan (5) on the Base with Water Bowl (6).

HOW TO USE YOUR STEAMER

Steam basket

- You can combine the Steam Baskets (3a, 3b, 3c) and/or Basket Bottoms (4a, 4b, 4c) depending upon desire.
- Place the large pieces, which need a longer cooking time, in the Lower Steam Basket (3c).
- You can cook different food at a time. Make sure however that the flavors complement each other.

Food with different cooking time

Place the food, which needs a longer cooking time, in the Lower Steam Basket (3c). As soon as the timer reaches the time for food with shorter cooking time, remove the Lid (1) with a cloth and place the Upper Steam Basket (3a) on the Lower Basket bottom (4c). Place the Lid (1).

Large food

You can remove a Basket Bottom (4a, 4b) (press upward) and build from 2 Baskets a larger Steam Basket (3).

Note!

- The Lower Basket (3c) must be used with Bottom (4c).
- The holes on the Basket Bottom (4) are practical for food such as eggs.

Start-up

- Fill water in the appliance (into the Water Bowl (6)) and plug it in.
- When the plug is inserted into 230 V AC the outlet, the LCD (9e) doesn't show anything. Press the ON/OFF Key (9a), and the acoustic signal will sound (one 'di') after that the symbol <00:00> appears on the LCD (9e).

Cook at once (the max cooking time is 1 hour)

- To switch on press the SET Key (9b), the symbol <00:20> appears (default cooking time: 20 Min) and the word «STEAMER» flashes on the LCD (9e). Adjust the desired cooking time with the Hour Key (9c) or Minute Key (9d).

Note! If you keep on pressing the Hour Key (9c) or Minute Key (9d), the number of hours (or minutes) increases faster.

- Hour Key (9c) can set the time between 0~1 hour. And the Minute Key (9d) can set the time between 0~59 minutes. The max operating time is 1 hour.
- Press the Hour Key (9c) or Minute Key (9d) once and there will play an acoustic signal (one «di»).

- If no further indication is given for 5 seconds after the adjustment, the appliance starts the procedure automatically. Now the word «STEAMER» on the LCD (9e) does not flash any more, two points «:» in the middle of LCD (9e) start flashing. And the Indicator Light (9a) (double color: red/green) turns red, that means that the steamer works.

Set the start working time

- If you press the SET Key (9b) again in 5 seconds. LCD (9e) shows <00:00> and the symbol «TIMER» flashes. While the symbol «STEAMER» disappears, press the Hour Key (9c) or Minute Key (9d) and set the time when it starts working.
- The hour can be set between 0 and 12 hours (unit: 1 hour), and the minutes can be set between 0 and 59 minutes. (unit : 1 minute).
- If no further indication is given for 5 seconds after the setting of the time, the time starts calculating, the «TIMER» doesn't flash. At the same time two points «:» begin flashing.
- On reaching the setting time the steamer starts working automatically, the cooking time and the symbol «STEAMER» appear, and the «TIMER» in LCD (9e) disappear. Indicator Light (9a) turns red, the heater works.

Warm-keeping function (the max keep warm time is 1 hour)

After the expiration of the cooking time comes an acoustic signal (five times beep) and the Indicator Light (9a) turns green. The heater changes to the warm-keeping function. One warm-keeping period is 6 seconds following by the 24 seconds stop. And the heater works one period after one period. The warm-keeping procedure can last up to maximum 1 hour. Afterwards comes an acoustic signal (three times beep) again and the appliance switches itself off.

- If you want to modify the cooking time in working procedure, please press the SET Key (9b).
- If you need to cancel all the work of the appliance, please press the ON/OFF Key (9a). And the LCD (9e) won't show anything.
- During the cooking or the warm-keeping procedure, if the thermostat cuts off, but turns on in 30 seconds, the steamer doesn't give an alarm. Otherwise the acoustic signal sound «di.....di» for a long period of time. The Indicator Light (9a) flashes (about 2 times), and the heater stops working. The steamer keeps estate before the alarm. While the thermostat turns on press SET Key (9b) the steamer works automatically. The acoustic signal disappears and the Indicator Light (9a) stops flashing, the appliance returns to the estate before the alarm.
- Switch the appliance off after the use and unplug it from the mains supply socket.
- Remove the Steam Baskets (3a, 3b, 3c) with help of a cloth. Let the appliance completely cool down, before you store it.

TIPS

- In order to reduce the cooking time, fill up the base with the Water Bowl (6) with lukewarm water.
- Do not put the food too close. Leave some place, so that steam can flow through well.
- If you cook large quantity of food, remove the Lid (1) after half of the cooking time, mix the food gently and close the Lid (1) again.

APPLICATION EXAMPLES

Vegetables		
Artichokes, fresh	2-3 medium sizes	40-45 minutes (top up the reservoir)
Asparagus	400 g	15 minutes
Green Beans	400 g	18-20 minutes
Broccoli	400 g	15 minutes
Brussels sprouts	400 g	15-18 minutes

ENGLISH

Cabbage	1 head, cored and cut into eighths	20 minutes
Carrots, sliced	400 g	15 minutes
Cauliflower	1 head, cored	15 minutes
Corn on the cob, fresh		15 minutes
Courgettes (Zucchini), sliced	400 g	10 minutes
Mushrooms, fresh	200 g	10-13 minutes
Peas, green, shelled	400 g	12-15 minutes
Peppers, deseeded and sliced	1 whole pepper	10 minutes
Potatoes, white, all purpose, peeled & chopped	900 g	20 minutes
Potatoes, new, whole	10-12	20-25 minutes
Spinach, fresh	250 g	10 minutes
Meat and poultry		
Whole chicken (not stuffed)	Up to 1.5 kg	60-70 minutes
Don't try to steam a chicken weighting more tan 1,5 kg, its size will prevent the steam from circulating 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 the size and thickness)	400 g	20-30 minutes
Frankfurter sausages (prick before cooking)	400 g	15 minutes
Fish and seafood		
Mussels, fresh	400 g	10-15 minutes
Don't use mussels that have been opened prior to cooking. Steam until the shells open fully. Disregard any that haven't opened after cooking.		
Prawns, shrimps fresh	400 g	6-8 minutes
Lobster tail, frozen	2 pieces	20-22 minutes
Fish fillets, fresh, 6-13 mm, thick, plaice, mackerel, trout, etc.	200 g	10 minutes
Fish steaks, fresh, 19-25 mm, thick, plaice, mackerel, trout, etc.	200 g	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 300 ml water	20 minutes

CLEANING AND CARE

- Never use abrasive cleaners or sharp objects for cleaning.
- Clean the base with the Water Bowl (6) with a soft damp cloth, never immerse it in water.
- Always empty the Base with the Water Bowl (6) after using it and fill up with clear water before using it.
- Dry the base with the Water Bowl (6) 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 depend on the local water hardness (after 7-10 operations).

- Fill water with vinegar (1:1) into the Base with Water Bowl (6) up to the maximum level mark.
- Plug in the appliance and switch on. For this procedure do not use the Drip Pan (5), the Steam Baskets (3a, 3b, 3c), Basket Bottoms (4a, 4b, 4c) and the Lid (1). Set the timer to 20-25 minutes. If the vinegar overflows, switch off the appliance. Wait, until the appliance is cooled down, before you empty the vinegar.
- Rinse the Base with the Water Bowl (6) several times with clear water.

SPECIFICATIONS

Model	Rated voltage	Rated frequency	Power	Position	Lifetime
USC-181	230 V	50 Hz	650 W	Horizontal	2500 cycles, but no more than 5 years from the date of the purchase
Operating time	Timer	Warm-keeping time	Water amount	Weight	Dimensions (mm)
max. 1 h	max. 13 h	max. 1 h	max. 1 litre	2.5 kg	224X339X407

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 - 181

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-181 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	8
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	9
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	10
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ПАРОВАРКЕ	11
СОВЕТЫ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	12
УХОД И ЧИСТКА	13
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:

- Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в Вашем доме (230 В, 50 Гц).
- Когда Вы используете электрический прибор, особенно в присутствии детей, всегда соблюдайте основные меры безопасности. Запрещается эксплуатация прибора детьми.
- Никогда не включайте прибор, если в Резервуаре (6) нет воды. Заполняйте Резервуар (6) до отметки «МАХ», расположенной на Индикаторе уровня воды (7). Никогда не превышайте отметку максимального уровня («МАХ»).
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с прибором, или рекомендованные фирмой-производителем.
- Будьте внимательны! Некоторые части прибора сильно нагреваются во время эксплуатации. Во избежание ожогов не прикасайтесь к нагретым деталям прибора!
- 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).
- 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 (6) в воду и не мойте его в посудомоечной машине!

- Запрещается использование электроприбора с видимыми механическими повреждениями (в т. ч. Сетевых шнура (10) или вилки), а также после его падения или иного повреждения. В этом случае обратитесь в сервисный центр UNIT для осмотра или ремонта прибора. Запрещается самостоятельно разбирать прибор.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования в домашних условиях. Запрещается эксплуатация прибора вне помещения. Запрещается коммерческое использование прибора.
- 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.
- Размещайте прибор на ровной, сухой и устойчивой поверхности. Помните, что при эксплуатации прибора Резервуар (6) должен быть надежно зафиксирован. Края Резервуара (6) не должны свешиваться с поверхности, на которой размещен прибор.
- Не допускайте соприкосновения Сетевых шнура (10) с горячими поверхностями. Сетевой шнур (10) не следует дергать, перекручивать или тянуть. Во время эксплуатации Сетевой шнур (10) не должен свешиваться с края стола или рабочей поверхности.
- Перед включением прибора убедитесь, что в пароварке достаточное количество воды. Категорически запрещается включение прибора при уровне воды ниже отметки минимального уровня или при отсутствии в Резервуаре (6) воды.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ НА ВЕСЬ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Крышка
2. Чаша для риса
3. Съёмные чаши (3 шт.)
 - a. Верхняя
 - b. Средняя
 - c. Нижняя
4. Съёмные перфорированные решетки (3 шт.)
 - a. Верхняя
 - b. Средняя
 - c. Нижняя
5. Поддон для сбора капель
6. Основание с Резервуаром для воды
7. Индикатор уровня воды с отметкой «MAX» и «MIN»
8. Отверстие для добавления воды
9. Панель управления со световыми индикаторами
 - a. Кнопка включения/выключения ON/OFF со световым индикатором работы (красный/зеленый)
 - b. Кнопка установок «SET»
 - c. Кнопка установки времени – «HR.» (часы)
 - d. Кнопка установки времени – «MIN.» (минуты)
 - e. ЖК-дисплей Панели управления
10. Сетевой шнур
11. Разделитель

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед использованием прибора освободите все части пароварки, включая Крышку (1), Чашу для риса (2), Съёмные чаши (3а, 3б, 3с), Решетки (4а, 4б, 4с), Разделитель (11) и Поддон для сбора капель (5) от упаковочного материала. Тщательно вымойте все съёмные части пароварки в теплой мыльной воде, сполосните и вытрите насухо.
- Расположите Основание (6) 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.

RUSSIAN

- Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе соответствует напряжению электросети в Вашем доме (230 В, 50 Гц). Перед эксплуатацией прибора, внимательно изучите инструкцию по эксплуатации прибора.

Наполнение водой (2 варианта):

- Наполните Резервуар для воды (6) через Отверстие для добавления воды (8). Уровень наливаемой воды не должен превышать максимальную отметку «МАХ», обозначенную на Индикаторе уровня воды (7).

- Налейте воду непосредственно в Резервуар (6). Уровень наливаемой воды не должен превышать максимальную отметку «МАХ», обозначенную на Индикаторе уровня воды (7).

Внимание! В Резервуар для воды (6) можно наливать только воду и никакую иную жидкость; нельзя добавлять в воду соль, перец, пряности, зелень, приправы и т. д.

- Вставьте в Основание (6) Поддон для сбора капель (5) и убедитесь, что он расположен строго горизонтально и плотно закреплен.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**Съемные чаши**

- Вы можете устанавливать разное количество Чаш (3а, 3b, 3с) в зависимости от объема приготовляемого блюда.
- Поместите в Нижнюю чашу (3с) продукты 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 (4а, 4b, 4с).

Приготовление блюд, требующих различного времени обработки

При приготовлении нескольких блюд, следует учитывать, что они требуют разного времени тепловой обработки. Положите в Нижнюю чашу (3с) продукты более длительного приготовления. По истечении количества времени, равного разнице во времени приготовления разных блюд, осторожно снимите Крышку (1) (используйте прихватки!) с Нижней чаши (3с) и поместите Среднюю чашу (3b) с продуктами быстрого приготовления на Нижнюю чашу (3с). А затем накройте Среднюю чашу (3b) Крышкой (1).

Приготовление объемных блюд

Вы можете снять Решетки (4а, 4b) между Чашами (3а, 3b), чтобы приготовить объемное блюдо (курица, утка, гусь). Таким образом, вместо трех или двух отдельных Чаш (3а, 3b, 3с), получится одна большая чаша.

Внимание! Нижняя чаша (3с) всегда должна использоваться с Нижней решеткой (4с). Специальные углубления в Решетках (4а, 4b, 4с) предназначены для удобства при варке яиц.

Включение

- Наполните Резервуар (6) водой и подключите прибор к электросети.
- Включите пароварку, нажав на Кнопку ON/OFF (9а). Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится <00:00>.

Ручное управление (начало цикла приготовления непосредственно после установки времени приготовления)

- Нажмите на Кнопку «SET» (9b), на ЖК-дисплее (9е) будет указано <00:20> (т. е. время приготовления составит 20 мин.), и будет мигать слово «STEAMER» (9е). Задайте необходимое время приготовления, нажимая Кнопки «HR.» (9с) (установка часа) и «MIN.» (9d) (установка минут).

Примечание: Если Вы будете удерживать Кнопку «HR.» (9с) (установка часа) и «MIN.» (9d) (установка минут), то параметры времени будут изменяться быстрее.

- Максимальное время приготовления, которое можно задать с помощью таймера составляет 1 час.

- При каждом нажатии на Кнопку «HR.» (9c) (установка часа) и «MIN.» (9d) (установка минут) будет раздаваться звуковой сигнал.
- Если после нажатия Кнопки «SET» (9b), в течение 5 секунд иное время не было задано, пароварка включится автоматически. Сразу же после включения пароварки, перестанет мигать слово «STEAMER» (9e), на ЖК-дисплее Панели управления (9e) появится значок «:», который будет мигать и включится красный Световой индикатор работы (9a). Красный индикатор (9a) будет обозначать начало работы пароварки.

Примечание: Если в процессе эксплуатации вода в Резервуаре (6) закончилась или выделяется совсем немного пара, добавьте в Резервуар (6) воду через Отверстие для добавления воды (8) (не выше максимального уровня).

Таймер (начало цикла приготовления после заданного на таймере времени)

- Если Вы нажмете на Кнопку «SET» (9b), сразу же после того, как задали необходимое время приготовления (либо нажмете Кнопку «SET» (9b) дважды при включении), на ЖК-дисплее (9e) будет указано <00:00> и мигает слово «TIMER» (9e).
- Задайте необходимое время, после которого Вам необходимо, чтобы пароварка включилась, нажимая Кнопки «HR.» (9c) (установка часов) и «MIN.» (9d) (установка минут). Максимальное время, которое можно задать с помощью таймера автоматического включения составляет 12 часов 59 минут.
- Если после нажатия Кнопки «SET» (9b), в течение 5 секунд иное время не было задано, пароварка автоматически включит таймер.
- После того, как прошло время, заданное с помощью таймера, слово «TIMER» (9e) погаснет, и начнется процесс приготовления блюда – на дисплее появится слово «STEAMER» (9e) и включится красный Световой индикатор работы (9a).

Функция поддержания тепла

- По окончании процесса приготовления, Вы услышите звуковой сигнал (5 раз), красный Световой индикатор работы (9a) погаснет, и включится зеленый Световой индикатор работы (9a).
- Сработает автоматическая система подогрева (6 секунд подогрева, 24 секунды покоя, режимы поочередно сменяют друг друга), рассчитанная на максимальное время – 1 час. После окончания времени подогрева сработает звуковой сигнал (3 раза) и прибор выключится автоматически.
- После окончания эксплуатации выключите прибор, нажав на Кнопку ON/OFF (9a), и отсоедините Сетевой шнур (10) от электросети. Снимайте Чаши (3a, 3b, 3c) сразу же после отключения прибора, при этом обязательно пользуйтесь прихватками. Поставьте Чашу (3a, 3b, 3c) на тарелку и дайте стечь жидкости. Если Вы пользовались Чашей для риса (2), то осторожно снимите ее, держась за ручки. Прежде чем снимать Поддон для сбора капель (5) и убирать пароварку на хранение, дождитесь полного остывания прибора.
- Если Вам необходимо изменить время приготовления блюда, то нажмите на кнопку «SET» (9b) на Панели управления со световыми индикаторами (9) и задайте необходимое время.
- Если Вам необходимо отменить приготовление, то нажмите Кнопку ON/OFF (9a) на Панели управления со световыми индикаторами (9). Пароварка отключится.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ПАРОВАРКЕ

Общие указания

- Для того чтобы сократить время приготовления блюд, наполняйте Резервуар (6) теплой водой.
- Не располагайте продукты на Решетках (4a, 4b, 4c) слишком плотно. Оставляйте свободное пространство между продуктами, чтобы пар мог свободно в них проникать.
- Если Вы готовите большое количество продуктов, откройте Крышку (1) в середине процесса приготовления, аккуратно перемешайте готовящиеся продукты, и снова накройте Чашу (3a, 3b, 3c) Крышкой (1).

RUSSIAN

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 для риса (2) 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 разделав ее на куски.
- Для улучшения вкуса положите на рыбу кусочки лимона (или полейте лимонным соком) 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.

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	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) (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 (дикий) рис, 2 порции	200 г с 300 мл воды	45-50 мин
Кус-кус, 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 приступать к чистке прибора, отключите его от электросети и дождитесь полного остывания прибора.
- Не используйте при чистке прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- Никогда не погружайте Основание с резервуаром для воды (6) в воду! Чтобы очистить Основание (6) протрите его мягкой, чуть влажной тряпкой, а затем вытрите насухо. Все съемные детали пароварки – Крышку (1), Чашу для риса (2), Съемные чаши (3а, 3б, 3с), Решетки (4а, 4б, 4с) и Поддон для сбора капель (5), рекомендуется мыть в теплой воде с использованием мягкого моющего средства. Затем тщательно промойте их чистой водой и высушите.
- После каждого использования прибора следует выливать оставшуюся воду из Резервуара (6).
- 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 (6) смесью воды и уксуса (1:1) до максимального уровня. Для очистки от накипи нельзя использовать химические растворы.

Внимание! Категорически запрещается использовать для удаления накипи неразбавленную уксусную эссенцию!!!

RUSSIAN

- Подключите прибор к электросети. При удалении накипи не помещайте на Основание (6) никакие другие съемные детали – Крышку (1), Чашу для риса (2), Съемные чаши (3а, 3б, 3с), Решетки (4а, 4б, 4с) и Поддон для сбора капель (5). Установите таймер на 20-25 минут. Если кипящий уксус начнет выплескиваться на Основание (6), отключите прибор от электросети, выключите таймер, 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 (6) несколько раз холодной водой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Номинальное напряжение	Номинальная частота	Мощность	Расположение	Срок службы
USC-181	230 В	50 Гц	650 Вт	Горизонтальное	2500 циклов нагрева, но не более 5 лет с даты приобретения покупателем
Время непрерывной работы	Таймер	Время подогрева	Емкость для воды	Вес	Размеры (mm)
макс. 1 час	макс. 13 часов	макс. 1 час	макс. 1 л	2.5 кг	224X339X407

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.

