



ПАРОВАРКА

Інструкція з експлуатації

DST-125



ДСТУ ІЕС 60335-2-15:2006, ДСТУ CISPR 14-1:2004,
ДСТУ CISPR 14-2:2007, ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004,
ДСТУ EN 61000-3-3:2004

Дякуємо Вам за Ваш вибір!

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте цей посібник перед експлуатацією приладу щоб уникнути поломок при використанні і збережіть його в якості довідкового матеріалу.

- Перед початковим включенням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, позначені на наклейці, параметрам електромережі.
- Неправильне поводження може призвести до поломки приладу, нанести матеріальний збиток і заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Якщо пароварка не використовується, відключайте її від електромережі.
- Не занурюйте прилад і шнур живлення у воду або інші рідини. Якщо це трапилось, негайно відключіть прилад від електромережі і, перш ніж користуватися ним далі, перевірте його працездатність приладу в сервісному центрі.
- Не можна використовувати прилад з пошкодженим шнуром живлення та / або вилок. Щоб уникнути небезпеки пошкоджений шнур живлення повинен бути замінений в авторизованому сервісному центрі.
- Не використовуйте прилад після падіння або при пошкодженнях. Для перевірки і ремонту звертайтеся в сервісний центр.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
- При відключенні приладу від електромережі, беріться за вилку, не тягніть за шнур.
- Пароварка повинна стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте її на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла (наприклад, плит), фіранок і під навісними стелями.
- Ніколи не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад без контролю дорослих.
- Перед тим, як підключити пароварку до електромережі, заповніть водою резервуар для води. В іншому випадку прилад може пошкодитися. Ніколи не використовуйте пароварку без необхідної кількості води.
- Не допускається використання чаш пароварки у мікрохвильових печах, на електричних або газових плитах.
- Переміщайте пароварку з гарячою водою або їжею з максимальною обережністю.
- Відкриваючи кришку працюючої пароварки, будьте обережні, щоб не обпектися гарячою парою. Дайте можливість конденсату, що накопився на кришці, стекти в ємність.
- Якщо пароварка несправна, не намагайтеся відремонтувати її самостійно, звертайтеся в авторизовані сервісні центри.
- Необхідно завжди вимикати прилад:
 - зразу після використання;

- при перемещенні приладу;
- перед миттям.
- Не дозволяється ставити підставу пароварки у воду.
- Використовувати тільки в побутових цілях. Не дозволяється використання приладу в промислових або комерційних цілях.

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Зніміть з приладу всі етикетки.
- Промийте теплою водою з м'яким миючим засобом всі знімні частини пароварки, а також внутрішню поверхню ємності для води.
- Обполосніть і висушіть.

РОБОТА

- Помістіть пароварку на рівну стійку поверхню на відстані від стін, кухонних меблів і начиння, щоб уникнути їх пошкодження паром.
- Вставте кільце в резервуар для води, заповніть резервуар водою до відмітки:
 - MIN - якщо ви будете готувати менше 30 хв
 - MAX- якщо ви будете готувати більш 30 хв

УВАГА

Наливайте в резервуар тільки чисту воду. Не допускається використання інших рідин і харчових добавок, у тому числі приправ. Не заливайте воду вище позначки MAX.

- Встановіть піддон і парові чаші на базу в потрібному порядку.

УВАГА

Не використовуйте пароварку, якщо не встановлені піддон, парові чаші і кришка.

- Покладіть продукти в парову чашу. Великі шматки продуктів рекомендується класти в нижню парову чашу.
- Накрийте верхню чашу кришкою.
- Вставте вилку в розетку, встановіть на таймері потрібний час роботи пароварки. Після включення пароварки процес пароутворення почнеться приблизно через 30 секунд. Якщо необхідно встановити час менше 10 хвилин, то таймер слід повернути більше, ніж на 10 хвилин, і потім встановити на потрібний час.

УВАГА

Таймер починає працювати, навіть якщо пароварка не включена в мережу. Не торкайтеся під час роботи пароварки до кришки і парових чаш щоб уникнути опіку.

- Після закінчення встановленого часу прозвучить дзвінок, і пароварка автоматично відключиться.

УВАГА

Щоб не обпектися, використовуйте кухонні рукавиці

для зняття кришки і парових чаш. Повільно підніміть кришку, щоб випустити пар; потримайте кришку над паровою чашею, щоб з неї стекла вода. Не торкайтеся до парових чаш, якщо ви хочете перевірити продукти на готовність, використовуйте кухонне начиння з довгою ручкою.

- Після використання відключіть пароварку від мережі. Дочекайтеся повного охолодження пароварки перед її очищенням.

УВАГА

Пам'ятайте, що вода всередині резервуара може бути гарячою, хоча інші компоненти пароварки уже охолонули.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ, ОЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

- Забороняється занурювати в воду мережевий шнур, вилку і саму пароварку.
- Перед очищенням вимкніть пароварку, відключіть її від мережі і дайте їй повністю охолонути.
- Не використовуйте для чищення абразивні чистячі засоби, йоршики, відбілювачі.
- Рекомендується мити парові чаші, чашу для приготування рису, піддон і кришку в теплій воді із засобом для миття посуду. Можна використовувати посудомийну машину, вибравши «легкий» режим миття посуду.
- Регулярно очищайте нагрівальний елемент.
- Зберігайте пароварку в сухому прохолодному місці.

ЗНЯТТЯ НАКИПУ

Після 2-3 місяців використання на нагрівальному елементі пароварки може утворитися накип. Це природний процес, він залежить від жорсткості використовуваної води. Необхідно регулярно знімати накип для нормальної роботи пароварки.

- Змішайте оцет і воду в пропорції 1:1 і залийте в резервуар (УВАГА! Інші чистячі засоби заборонені *.).
- Встановіть піддон, парову чашу, закрийте кришкою і включіть пароварку.
- Поставте таймер на 20-25 хвилин.

УВАГА

Якщо оцет починає виливатися за краї резервуара, відключіть пароварку і, дотримуючись обережності, відлийте трохи рідини.

- По закінченні роботи таймера відключіть пароварку, дайте їй повністю охолонути перед тим, як вилити оцет.
- Промийте резервуар холодною водою, ще раз залийте воду, встановіть піддон, парову чашу, закрийте її кришкою, включіть пароварку і

встановіть таймер на 5 хвилин.

- Відключіть пароварку, дайте їй повністю охолонути, злийте воду, просушіть піддон, парову чашу і кришку і приберіть до наступного використання.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Для скорочення часу приготування можна наливати в резервуар гарячу воду.
- Час приготування залежить від декількох факторів: від розміру продукту, від розташування продукту в контейнері. Рекомендується поміщати маленькі шматки продукту в верхній контейнер, а великі в самий нижній контейнер.
- Якщо який-небудь з продуктів вимагає меншого часу приготування, ніж інші, під час роботи пароварки обережно відкрийте кришку за допомогою прихватки і додайте продукти.
- Великі кількості продуктів слід перемішувати в стані напівготовності.
- Переконайтеся, що аромати підготовлюваних продуктів підходять один одному.
- Конденсат, що утворюється у верхній паровій чаші, буде стікати в нижню, тому переконайтеся в сумісності смаків продуктів.
- При приготуванні м'яса, курки і овочів завжди кладіть м'ясо в нижню чашу, щоб сік сирого м'яса не потрапляв на інші продукти.
- Час приготування у верхній чашці зазвичай на 5 хвилин довше, ніж у нижній.
- Рідина, що накопичується на піддоні для збору соку, чудово підходить для приготування супів або може використовуватися в якості бульйону або основи для соусу.
- Не заповнюйте парову чашу повністю, залишайте простір для проходження пари.

ОВОЧІ

- Ретельно вимийте овочі. Видаліть корінці та, при необхідності, зніміть шкірку.
- Готуйте зелені листові овочі максимально короткий час, так як вони швидко втрачають свій колір.
- Додавайте сіль і спеції після приготування.
- Заморожені овочі не рекомендується розморожувати перед приготуванням в пароварці. Через 10-12 хвилин після початку приготування заморожені овочі необхідно перемішати.

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

- Перед приготуванням бажано видалити весь зайвий жир. Ідеально підходить для приготування на пару м'ясо для гриля.
- Замаринуйте або залийте соусом м'ясо або птицю перед приготуванням.

- Перевіряйте продукти на готовність, протикаючи їх.
- Використовуйте приправи під час приготування для додання смаку продуктам.

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

- Рибу і морепродукти слід попередньо почистити і підготувати.
- Для приготування більшості видів риби і морепродуктів потрібно небагато часу. Рекомендується готувати їх невеликими порціями.
- Риба готова, коли м'ясо легко відділяється від кісток.
- Заморожена риба і морепродукти можуть готуватися без попереднього розморожування, але при цьому збільшиться час їх приготування.
- Використовуйте скибочки лимону для додання додаткового смаку риби і морепродуктів.

РИС ТА КРУПИ

- У чашу для приготування рису покладіть рис і додайте води в резервуар згідно рекомендаціям. Закрийте кришку і увімкніть пароварку.
- Щоб рис вийшов м'яким, налийте води на 1-2 столові ложки більше, а більш твердим - на стільки ж менше рекомендованої кількості.
- Через деякий час після початку приготування, перевірте густоту і ступінь готовності рису, одночасно помішуючи його.
- При перемішуванні рису будьте обережні: при зніманні кришки, стежте за тим, щоб конденсат не потрапив в рис і не погіршив його смакові якості.
- Наливайте в резервуар тільки чисту воду.
- До готового рису можна додавати різні приправи для зміни його смаку.

ТАБЛИЦЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

| Продукт | Вид | Вага/ Кіль-сть штук | Час при- готування (хв) | Рекомендації |
|---------|-----|---------------------------|-------------------------------|--------------|
|---------|-----|---------------------------|-------------------------------|--------------|

ОВОЧІ

| | | | | |
|----------|---------------------|-----------------|----------------|--|
| Артишоки | Свіжі | 3-4 середніх | 45-50 | Відріжте стеблини |
| Спаржа | Свіжа Заморожена | 400 г 400 г | 13-15 16-18 | залишайте вільний простір для проходження пари |
| Брокколі | Свіжа Заморожена | 400 г 400 г | 16-18 15-18 | |

| | | | | |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------|----------------|----------------------------------|
| Морква нарізана | Свіжа | 400 г | 20-22 | При приготуванні помішуйте |
| Буряк (нарізаний) | Свіжий | 400 г | 25-28 | При приготуванні помішуйте |
| Цвітна капуста | Свіжа Заморожена | 400 г 400 г | 16-18 18-20 | При приготуванні помішуйте |
| Білокачанна капуста (нарізана) | Свіжа | 400 г | 16-18 | При приготуванні помішуйте |
| Шпинат | Свіжий Заморожений | 250 г 250 г | 8-10 18-20 | При приготуванні помішуйте |
| Боби | Свіжі | 400 г | 18-20 | При приготуванні помішуйте |
| Горох | Свіжий Заморожений | 400 г 400 г | 10-12 15-18 | При приготуванні помішуйте |
| Кукурудза | Свіжа | 3-5 початків | 14-16 | При приготуванні помішуйте |
| Картопля | Свіжа | 400 г | 20-22 | При приготуванні помішуйте |
| Гриби (цілі) | Свіжі Заморожені | 400 г | 10-12 15-18 | При приготуванні помішуйте |

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

| | | | | |
|-----------|---|-------|-------|----------------------|
| Курка | Розібрана | 400 г | 20-22 | Сріжте зайвий жир |
| Свинина | Вирізка, філе, стейки або куски філе | 400 г | 26-28 | Сріжте зайвий жир |
| Яловичина | Куски філе, філейна частина або огузок | 400 г | 22-28 | Сріжте зайвий жир |
| Сосиски | Готові | 400 г | 12-15 | |

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

| | | | | |
|------------|-------------------|-------------------|--------------|-------------------------------------|
| Молюски | Свіжі | 400 г | 8-10 | |
| Креветки | Свіжі | 400 г | 6 | Готуйте до рожевого кольору |
| Мідії | Свіжі | 400 г | 8-10 | Готуйте до розкриття раковин |
| Лобстер | Морожений | 2 шт. по 400 г | 20-22 | Готуйте до червоного кольору |
| Рибне філе | Свіже Морожене | 250 г 250 г | 10-12 6-8 | Готуйте до поділу на шматочки |

РИС

| | | | | |
|------------------------------|-----------|---------------------------------------|-------|----------------------------------|
| Рис білий | Звичайний | 1 чашка рису/ 1,5 чашки води | 45-50 | При приготуванні помішуйте |
| | Довгий | 1 чашка рису/ 1,7 чашки води | 50-55 | |
| Рис швидкого приготування | | 1 чашка рису/1,5 чашки води | 12-15 | При приготуванні помішуйте |

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Потужність | 750 Вт |
| Напруга | 220-240 В |
| Частота | 50 Гц |
| Загальний об'єм | 9л |
| Об'єм парової чаші | 3 л + 3 л + 3 л |
| Об'єм чаші для рису | 1л |
| Об'єм резервуару для води | 1,3л |
| Таймер | 90 хв. |

Строк служби (придатності) товару – 3 роки.

Позакінченністрокуслужбивиробувамнеобхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі.

Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.



ПАРОВАРКА

Инструкция по эксплуатации

DST-125



ДСТУ ІЕС 60335-2-15:2006, ДСТУ СІSPR 14-1:2004,
ДСТУ СІSPR 14-2:2007, ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004,
ДСТУ EN 61000-3-3:2004

Благодарим Вас за Ваш выбор!

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед начальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке прибора, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Если пароварка не используется, отключайте ее от электросети.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте его работоспособность прибора в сервисном центре.
- Нельзя использовать прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Во избежание опасности поврежденный шнур питания должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Не используйте прибор после падения или при повреждениях. Для проверки и ремонта обращайтесь в сервисный центр.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, не тяните за шнур.
- Пароварка должна устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте ее на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, плит), занавесок и под навесными потолками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.
- Перед тем, как подключить пароварку к электросети, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может повредиться. Никогда не используйте пароварку без необходимого количества воды.
- Не допускается использование чаш пароварки в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.
- Перемещайте пароварку с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.
- Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь в емкость.
- Если пароварка неисправна, не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно, обращайтесь в авторизованные сервисные центры.

- Необходимо всегда выключать прибор:
 - сразу после использования;
 - при перемещении прибора;
 - перед мытьем.
- Не разрешается помещать основание пароварки в воду.
- Использовать только в бытовых целях. Не разрешается использование прибора в промышленных или коммерческих целях.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Снимите с прибора все этикетки.
- Промойте теплой водой с мягким моющим средством все съемные части пароварки, а также внутреннюю поверхность емкости для воды.
- Ополосните и высушите.

РАБОТА

- Поместите пароварку на ровную устойчивую поверхность на расстоянии от стен, кухонной мебели и утвари во избежание их повреждения паром.
- Вставьте кольцо в резервуар для воды, заполните резервуар водой до отметки:
 - MIN - если вы будете готовить менее 30 минут
 - MAX- если вы будете готовить более 30 минут

ВНИМАНИЕ

Наливайте в резервуар только чистую воду. Не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок, в том числе приправ. Не заливайте воду выше отметки MAX.

- Установите поддон и паровые чаши на базу в нужном порядке.

ВНИМАНИЕ

Не используйте пароварку, если не установлены поддон, паровые чаши и крышка.

- Положите продукты в паровую чашу. Крупные куски продуктов рекомендуется класть в нижнюю паровую чашу.
- Накройте верхнюю чашу крышкой.
- Вставьте сетевую вилку в розетку, установите на таймере нужное время работы пароварки. После включения пароварки процесс парообразования начнется примерно через 30 секунд. Если необходимо установить время меньше 10 минут, то таймер следует повернуть больше, чем на 10 минут, и затем установить на нужное время.

ВНИМАНИЕ

Таймер начинает работать, даже если пароварка

не включена в сеть. Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых чаш во избежание ожога.

- По окончании установленного времени прозвучит звонок, и пароварка автоматически отключится.

ВНИМАНИЕ

Чтобы не обжечься, используйте кухонные рукавицы для снятия крышки и паровых чаш. Медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить пар; подержите крышку над паровой чашей, чтобы с нее стекла вода.

Не дотрагивайтесь до паровых чаш, если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.

- После использования отключите пароварку от сети. Дождитесь полного остывания пароварки перед ее очисткой.

ВНИМАНИЕ

Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, хотя остальные компоненты пароварки уже остыли.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ, ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Запрещается погружать в воду сетевой шнур, сетевую вилку и саму пароварку.
- Перед очисткой выключите пароварку, отключите ее от сети и дайте ей полностью остыть.
- Не используйте для чистки абразивные чистящие средства, ершики, отбеливатели.
- Рекомендуется мыть паровые чаши, чашу для приготовления риса, поддон и крышку в теплой воде со средством для мытья посуды. Можно использовать посудомоечную машину, выбрав «легкий» режим мытья посуды.
- Регулярно очищайте нагревательный элемент.
- Храните пароварку в сухом прохладном месте.

СНЯТИЕ НАКИПИ

После 2-3 месяцев использования на нагревательном элементе пароварки может образоваться накипь. Это естественный процесс, он зависит от жесткости используемой воды. Необходимо регулярно снимать накипь для нормальной работы пароварки.

- Смешайте уксус и воду в пропорции 1:1 и залейте в резервуар (ВНИМАНИЕ! Другие чистящие средства запрещены*.).
- Установите поддон, паровую чашу, закройте крышкой и включите пароварку.
- Поставьте таймер на 20-25 минут.

ВНИМАНИЕ

Если уксус начинает выливаться за края резервуара, отключите пароварку и, соблюдая осторожность, отлейте немного жидкости.

- По окончании работы таймера отключите пароварку, дайте ей полностью остыть перед тем, как вылить уксус.
- Промойте резервуар холодной водой, еще раз залейте воду, установите поддон, паровую чашу, закройте ее крышкой, включите пароварку и установите таймер на 5 минут.
- Отключите пароварку, дайте ей полностью остыть, слейте воду, просушите поддон, паровую чашу и крышку и уберите до следующего использования.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для сокращения времени приготовления можно наливать в резервуар горячую воду.
- Время приготовления зависит от нескольких факторов: от размера приготавливаемого продукта, от расположения продукта в контейнере. Рекомендуется помещать маленькие куски продукта в верхний контейнер, а большие в самый нижний контейнер.
- Если какой-либо из продуктов требует меньше времени приготовления, чем остальные, во время работы пароварки осторожно откройте крышку с помощью прихватки и добавьте продукты.
- Большие количества продуктов следует перемешивать в состоянии полуготовности.
- Убедитесь, что ароматы готовящихся продуктов подходят друг другу.
- Конденсат, образующийся в верхней паровой чаше, будет стекать в нижнюю, поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- При приготовлении мяса, курицы и овощей всегда кладите мясо в нижнюю чашу, чтобы сок сырого мяса не попадал на другие продукты.
- Время приготовления в верхней чашке обычно на 5 минут дольше, чем в нижней.
- Жидкость, накапливающаяся на поддоне для сбора сока, прекрасно подходит для приготовления супов или может использоваться в качестве бульона или основы для соуса.
- Не заполняйте паровую чашу полностью, оставляйте пространство для прохождения пара.

ОВОЩИ

- Тщательно вымойте овощи. Удалите корешки и, при необходимости, снимите кожицу.
- Готовьте зеленые листовые овощи максимально

короткое время, так как они быстро теряют свой цвет.

- Добавляйте соль и специи после приготовления.
- Замороженные овощи не рекомендуется размораживать перед приготовлением в пароварке. Через 10-12 минут после начала приготовления замороженные овощи необходимо перемешать.

МЯСО И ПТИЦА

- Перед приготовлением желательно удалить весь лишний жир. Идеально подходит для приготовления на пару мясо для гриля.
- Замаринуйте или залейте соусом мясо или птицу перед приготовлением.
- Проверяйте продукты на готовность, протыкая их.
- Используйте приправы во время приготовления для придания вкуса продуктам.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Рыбу и морепродукты следует предварительно почистить и подготовить.
- Для приготовления большинства видов рыбы и морепродуктов требуется немного времени. Рекомендуется готовить их небольшими порциями.
- Рыба готова, когда мясо легко отделяется от костей.
- Замороженная рыба и морепродукты могут готовиться без предварительного размораживания, но при этом увеличится время их приготовления.
- Используйте ломтики лимона для придания дополнительного вкуса рыбе и морепродуктам.

РИС И КРУПЫ

- В чашу для приготовления риса положите рис и добавьте воды в резервуар согласно рекомендациям. Закройте крышку и включите пароварку.
- Чтобы рис получился мягким, налейте воды на 1-2 столовые ложки больше, а более твердым - на столько же меньше рекомендованного количества.
- Спустя некоторое время после начала приготовления, проверьте густоту и степень готовности риса, одновременно помешивая его.
- При перемешивании риса будьте осторожны: снимания крышку, следите за тем, чтобы конденсат не попал в рис и не ухудшил его вкусовые качества.
- Наливайте в резервуар только чистую воду.
- К готовому рису можно добавлять различные приправы для изменения его вкуса.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

| Продукт | Вид | Вес/ Кол-во штук | Время приготовления (мин) | Рекомендации |
|---------|-----|------------------|---------------------------|--------------|
|---------|-----|------------------|---------------------------|--------------|

ОВОЩИ

| | | | | |
|---------------------------------|------------------------|----------------|----------------|--|
| Артишоки | Свежие | 3-4 средних | 45-50 | Отрежьте стебли |
| Спаржа | Свежая Замороженная | 400 г 400 г | 13-15 16-18 | Оставляйте свободное пространство для прохождения пара |
| Брокколи | Свежая Замороженная | 400 г 400 г | 16-18 15-18 | |
| Морковь (нарезанная) | Свежая | 400 г | 20-22 | При приготовлении помешивайте |
| Свекла (нарезанная) | Свежая | 400 г | 25-28 | При приготовлении помешивайте |
| Цветная капуста | Свежая Замороженная | 400 г 400 г | 16-18 18-20 | При приготовлении помешивайте |
| Белокочанная капуста (нарезан.) | Свежая | 400 г | 16-18 | При приготовлении помешивайте |
| Шпинат | Свежий Замороженный | 250 г 250 г | 8-10 18-20 | При приготовлении помешивайте |
| Бобы | Свежие | 400 г | 18-20 | При приготовлении помешивайте |
| Горох | Свежий Замороженный | 400 г 400 г | 10-12 15-18 | При приготовлении помешивайте |
| Кукуруза | Свежая | 3-5 початков | 14-16 | При приготовлении помешивайте |
| Картофель | Свежий | 400 г | 20-22 | При приготовлении помешивайте |
| Грибы (целые) | Свежие Замороженные | 400 г | 10-12 15-18 | При приготовлении помешивайте |

МЯСО И ПТИЦА

| | | | | |
|----------|---------------------------------------|-------|-------|--------------------|
| Курица | Разделанная | 400 г | 20-22 | Срежьте лишний жир |
| Свинина | Вырезка, филе, стейки или куски филе | 400 г | 26-28 | Срежьте лишний жир |
| Говядина | Куски филе, филейная часть или огузок | 400 г | 22-28 | Срежьте лишний жир |
| Сосиски | Готовые | 400 г | 12-15 | |

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

| | | | | |
|----------|--------|-------|------|----------------------------|
| Моллюски | Свежие | 400 г | 8-10 | |
| Креветки | Свежие | 400 г | 6 | Готовьте до розового цвета |

| | | | | |
|-------------|---------------------|----------------|--------------|-----------------------------------|
| Мидии | Свежие | 400 г | 8-10 | Готовьте до раскрытия раковин |
| Лобстер | Мороженный | 2 шт. по 400 г | 20-22 | Готовьте до красного цвета |
| Рыбное филе | Свежее Мороженое | 250 г 250 г | 10-12 6-8 | Готовьте до разделения на кусочки |

РИС

| | | | | |
|----------------------------|---------|---------------------------------------|-------|-------------------------------------|
| Рис белый | Обычный | 1 чашка риса/ 1,5 чашки воды | 45-50 | При приготовлении помешивайте |
| | Длинный | 1 чашка риса/ 1,7 чашки воды | 50-55 | |
| Рис быстрого приготовления | | 1 чашка риса/1,5 чашки воды | 12-15 | При приготовлении помешивайте |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Мощность | 750 Вт |
| Напряжение | 220-240 В |
| Частота | 50 Гц |
| Общий объем | 9л |
| Объем паровой чаши | 3 л + 3 л + 3 л |
| Объем чаши для риса | 1л |
| Объем резервуара для воды | 1,3л |
| Таймер | 90 мин. |

Срок службы (годности) товара - 3 года.

По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе.

Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.