

UNIT®

USC-140

FOOD STEAMER

HÖYRYKEITIN ПАРОВАРКА



INSTRUCTION MANUAL

KÄYTTÖOHJEET

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАРОВАРКА USC-140

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-140 поможет Вам приготовить нежные некалорийные блюда. При варке продуктов обычным способом, большинство витаминов и минеральных веществ растворяются в воде, а при использовании пароварки, Ваши блюда сохраняют все полезные вещества.

Назначение прибора

Прибор предназначен для тепловой обработки пищи горячим паром.

СОДЕРЖАНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ПАРОВАРКЕ

УХОД И ЧИСТКА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе соответствует напряжению электросети в вашем доме (230 В). Когда Вы используете электрический прибор, особенно в присутствии детей, всегда соблюдайте основные меры безопасности. Запрещается эксплуатация прибора детьми.

Никогда не включайте прибор, если резервуар для воды пустой. Заполняйте резервуар до отметки MAX. Никогда не превышайте отметку максимального уровня. Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с прибором, или рекомендованные фирмой-производителем.

Будьте внимательны! Некоторые части прибора сильно нагреваются во время эксплуатации. Во избежание ожогов не прикасайтесь к нагретым деталям прибора! Никогда не перемещайте прибор с горячей водой или пищей внутри него. Всегда отключайте прибор от сети по окончании эксплуатации и перед чисткой. Отсоединяя прибор от сети, держитесь за вилку, а не за шнур.

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 (10) в воду и не мойте его в посудомоечной машине! 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.

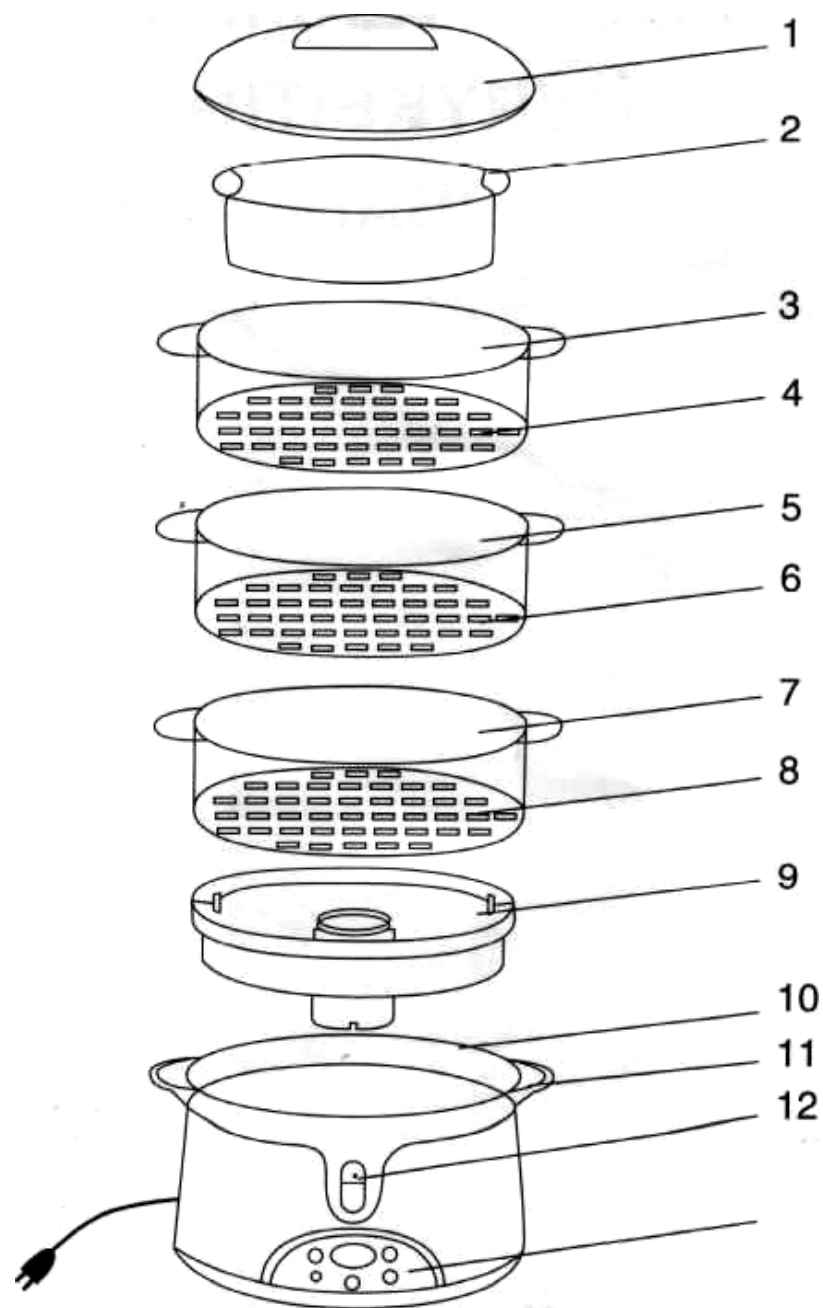
Этот прибор предназначен только для бытового использования в домашних условиях. Запрещается эксплуатация прибора вне помещения.

Используйте прибор только так, как описано в данном руководстве по эксплуатации. Любое другое использование, не рекомендованное фирмой-изготовителем, может привести к пожару, удару электрическим током или травмам окружающих.

Сохраните эту инструкцию на весь срок эксплуатации прибора.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Крышка
2. Контейнер для риса
3. Верхняя чаша
4. Съёмная решетка
5. Средняя чаша
6. Съёмная решетка
7. Нижняя чаша
8. Съёмная решетка
9. Поддон для сбора капель
10. Основание
11. Специальные отверстия для добавления воды
12. Шкала уровня воды
13. Панель управления



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Первое использование

1. Перед использованием прибора освободите все части пароварки (чашу, основание, решетки) от упаковочного материала. Тщательно вымойте все съемные части пароварки в теплой мыльной воде, сполосните и вытрите насухо.
2. Расположите Основание (10) 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.
3. Перед подключением прибора убедитесь, что параметры электросети соответствуют тем, которые указаны на дне Основания пароварки.
4. Наполнение водой (2 варианта):
 - 1) Наполните резервуар через Специальные отверстия (11). Уровень наливаемой воды не должен превышать максимальную отметку, обозначенную на Шкале уровня воды (12).
 - 2) Налейте воду непосредственно в резервуар. Уровень наливаемой воды не должен превышать максимальную отметку «MAX», обозначенную на Шкале уровня воды (12).
5. Вставьте в Основание (10) Поддон для сбора капель (9) и убедитесь, что он расположен строго горизонтально и плотно закреплен.

Советы по использованию пароварки

Вы можете устанавливать разное количество чаш в зависимости от объема приготавливаемого блюда.

Помещайте в нижнюю чашу продукты более длительного приготовления. Таблица 1 носит справочный характер, для достижения наилучших результатов руководствуйтесь собственным опытом или конкретными рецептами. При приготовлении одновременно нескольких блюд, следует учитывать, что они требуют разного времени тепловой обработки: положите в нижнюю чашу продукты более длительного приготовления. По истечении количества времени, равного разнице во времени приготовления разных блюд, осторожно снимите крышку нижней чаши (используя прихватки!) и поместите наверх вторую чашу с продуктами быстрого приготовления, накройте верхнюю чашу крышкой.

Приготовление объемных блюд: Вы можете снять решетки между чашами, чтобы приготовить объемное блюдо (курица, утка, гусь). Таким образом, вместо трех или двух отдельных чаш, получится одна большая чаша.

Внимание! Нижняя чаша всегда должна использоваться с нижней решеткой-дном. Специальные углубления в решетках предназначены для удобства при варке яиц.

Включение

1. Наполните резервуар водой и подключите прибор к электросети.
2. Включите пароварку, нажав на кнопку ON/OFF. Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее будет указано следующее: <0:00>.

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

Нажмите на кнопку «SET», на дисплее будет указано < 00:45 > (т.е. время приготовления составит 45 мин), и будет мигать слово «STEAMER». Задайте необходимое время приготовления, нажимая кнопки «Hr» (установка часов) и «Min» (установка минут). Максимальное время приготовления, которое можно задать с помощью таймера составляет 1 ч. 59 мин. Если после нажатия кнопки «SET», в течение 5 секунд иное время не было задано, пароварка включится автоматически, с таймером, заданным на 45 мин (или заданным с помощью кнопок «Hr» и «Min»). Сразу же после включения пароварки, перестанет мигать слово «STEAMER», и включится индикаторная лампа. Внимание: если в процессе эксплуатации вода в резервуаре закончилась или выделяется совсем немного пара, добавьте в резервуар воды через Специальные отверстия (11) (не выше максимального уровня).

Б) Таймер (начало цикла приготовления после заданного времени на таймере).

Если Вы нажмете на кнопку «SET», сразу же после того, как задали необходимое время приготовления (либо нажмете кнопку «SET» дважды при включении), на дисплее будет указано < 00:00 > и замигает слово «TIMER». Задайте необходимое время, после которого Вам необходимо, чтобы пароварка включилась, нажимая кнопки «Hr» (установка часов) и «Min» (установка минут). Максимальное время, которое можно задать с помощью таймера автоматического включения составляет 12 ч. 59 мин. Если после нажатия кнопки «SET», в течение 5 секунд иное время не было задано, пароварка автоматически включит таймер. После того, как прошло время, заданное с помощью таймера, слово «TIMER» погаснет, и начнется процесс приготовления блюда (на дисплее появится слово «STEAMER» и включится индикаторная лампа).

В) Функция поддержания тепла: по окончании процесса приготовления, вы услышите звуковой сигнал (5 раз), индикаторная лампа погаснет. На дисплее появится

словосочетание «KEEP WARM» и сработает автоматическая система подогрева, рассчитанная на максимальное время - 12 часов. После окончания времени подогрева сработает звуковой сигнал (3 раза) и прибор выключится автоматически.

3. Защита от включения без воды: прибор оснащен устройством автоматического отключения нагревательного элемента при отсутствии воды в пароварке. В этом случае Вы услышите продолжительный звуковой сигнал, индикаторная лампа будет продолжать гореть. Таймер остановится. После того, как Вы добавите в резервуар воду и нажмете кнопку «SET», прибор продолжит работу.

4. После окончания эксплуатации, выключите прибор, нажав на кнопку ON/OFF, и отсоедините сетевой шнур от электросети. Снимайте чаши сразу же после отключения прибора, при этом обязательно пользуйтесь прихватками. Поставьте чашу на тарелку и дайте стечь жидкости. Если вы пользовались чашей для варки риса, то осторожно снимите ее, держась за ручки. Прежде чем снимать поддон для сбора капель и убирать пароварку на хранение, дождитесь полного остывания прибора.

5. Если при установке таймера было задано неверное время, нажмите кнопку «SET» и установите значение Таймера повторно.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ПАРОВАРКЕ

Овощи

- Вырежьте кочерыжки из цветной капусты, брокколи и белокочанной 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 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 и добавьте зелень.

Мясо и домашняя птица

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

Таблица 1

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 сердцевины	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
<i>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.</i>		
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
<i>Готовьте в пароварке только закрытые мидии. Готовые к употреблению мидии должны быть открытыми. Не употребляйте в пищу мидии, которые не открылись в процессе приготовления!</i>		
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 приступать к чистке прибора, отключите его от сети и дождитесь его полного остывания.

1. Запрещается чистка деталей пароварки абразивными материалами - металлическими мочалками, содой или отбеливателями.
2. Никогда не погружайте Основание (10) в воду! Налейте в миску теплую мыльную воду и протрите прибор влажной тряпкой, затем тщательно вытрите. Крышку, чаши и поддон 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:
 - I. Наполните резервуар для воды уксусом до максимального уровня. Для очистки от накипи нельзя использовать химические растворы.
 - II. Вставьте вилку в розетку. При удалении накипи не помещайте на основание никакие другие съемные детали (поддон, чаши, съемные решетки и крышку). Установите таймер на 20-25 минут. Если кипящий уксус начнет выплескиваться на основание, выньте вилку из розетки, выключите таймер, подождите, когда прибор остынет, отлейте немного уксуса.
 - III. Когда прозвучит звуковой сигнал, выньте вилку из розетки и, прежде чем выливать уксус, дождитесь полного

остывания прибора. Промойте чашу для воды несколько раз холодной водой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Номинальное напряжение	Номинальная частота	Мощность	Расположение	Срок службы
USC-140	230В	50Гц	650Вт	Горизонтальное	1000 циклов нагрева, но не более 5 лет с даты приобретения покупателем
Время непрерывн работы	Таймер	Время подогрева	Емкость для воды	Вес	Размеры (мм)
макс. 2	макс. 13	макс. 12	макс. 1 л	2.1 кг	296x214x390

Изготовитель: «ЮНИТ Хандельс ГмбХ». Австрия, Вена, А-1180, Герстхофер штрассе, 131

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.

www.unit.ru