



VITESSE® *Home*

FOOD STEAMER ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ



“Vitesse France S.A.R.L.” (Витессе, Франция)
91 Rue De Фоборг Сант Хонор, Париж 75008, Франция
Сделано в Китае

www.vitesse.ru



VS-500

En

Dear Customer!

You have made an excellent decision. Vitesse home range offers you an exclusive, high quality range of appliances for your ultimate home luxury and healthy living.

Instructions for Use

Read the following instructions carefully and save these instruction

Important safety instructions

The use of any electrical appliance requires following safety rules.

Primarily there is danger of personal injury and secondly danger of damage to the appliance and property. These are indicated in the instructions text by the following two conventions:

WARNING: Danger of personal injury

IMPORTANT: Damage to the appliance

In addition we offer the following essential safety advice.

Your safety

- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing lid or handling hot containers as hot steam will escape.
- To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged lead or plug, or after an appliance has malfunctioned, or has been dropped or damaged in any way.
- Do not fill above the maximum level. If the steamer is overfilled, boiling water may be ejected which can scald.

Location

- Ensure that this appliance is situated out of the reach of children.
- Do not place directly under kitchen wall cupboards when in use as it produces large amounts of steam. Avoid reaching over the steamer when in use.
- Do not use outdoors.

Mains lead

- The mains lead should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or the counter and keep it away from any hot surfaces.
- Do not let the lead run across an open space e.g. between a low socket and

table.

Children

Never allow a child to operate this appliance. Teach children to be aware of dangers in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where they cannot see properly or should not be reaching.

Other safety considerations

- The use of attachments or tools not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Extreme caution must be used when moving the cooker when containing hot food, water, or other hot liquids.
- To open, lift the lid off towards yourself but tilted away from you.
- Do not use any steamer parts in a microwave or on any cooking/heated surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Never use the cooker to boil acid or alkaline foodstuff. Do not leave it in a damp and corrosive environment.
- Do not switch the steamer on unless it contains at least 1 cup of water, otherwise the steamer may be damaged.
- Always make sure the water does not fall below the minimum level.

Electrical requirements

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current)

For appliances supplied with fitted plug

If the socket outlets in your home are not appliance, the plug should be removed and the appropriate one fitted.

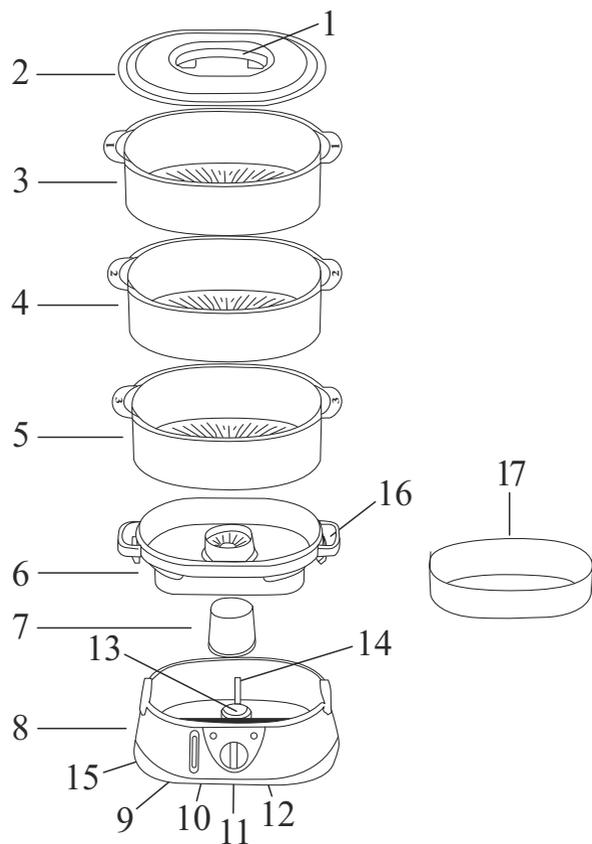
WARNING: The plug removed from the mains lead, if severed, must be destroyed as a plug with bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet.

WARNING: This appliance must be earthed.

WARNING: The protrusion on top of the lid is for decoration only, the lid handles are at the sides as indicated.

Before use

Before using your steamer for the first time, wash all the parts except the main unit.

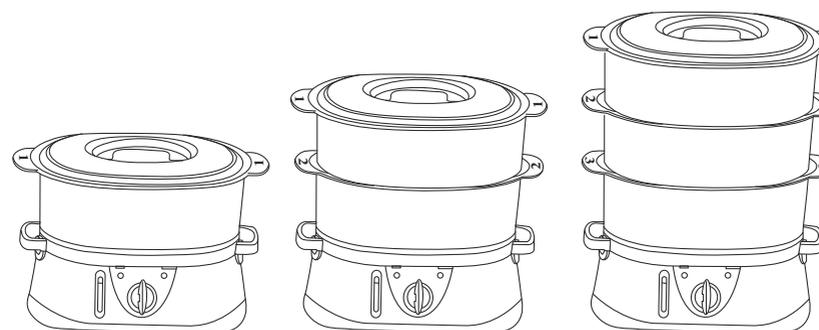


- | | | |
|--------------|-----------------------------|-----------------------|
| 1. Handle | 7. Mantle | 13. Heating Element |
| 2. Lid | 8. Water Basin | 14. Heating Element |
| 3. Bowl 1 | 9. Window plate | 15. Water Level Gauge |
| 4. Bowl 2 | 10. Power Indicator Light | 16. Window for water |
| 5. Bowl 3 | 11. 60 Minute Timer | 17. Rice Bowl |
| 6. Drip tray | 12. Working Indicator Light | |

Using

1. Fill the water basin with pure water.
Do not use broth or other liquids. Do not add anything to the water in the basin.
The system is designed for use with cold water only, do not use hot water.
2. Put the mantle around the heating element.
3. Fit the drip tray. The drip tray is used to collect juices so they can be used for gravies, sauces, soup, stock, etc.
4. Place food into the steamer bowls.
According to the amount and kinds of food to be cooked, you can use one, two or three steamer bowls as they stack up on the top of each other.
5. Place the lid on the upper steamer bowl.
6. Plug into the electrical socket and the working indicator is on.
7. Refer to the cooking guide and set the timer for the desired cooking time, the working indicator lights and then the steamer begin to work.
8. After the set time the working indicator will go out, the bell will ring and the steamer will switch off automatically. Using oven gloves or a cloth promptly remove the steaming bowls until you plug off to make the power indicator off.
Do not remove the drip tray until it has cooled completely.

Configurations



Single bowl

Use one steamer bowl (bowl 1) for steaming one type of food such as peeled potatoes. Take care to arrange the food so that some of the holes in the bottom of the bowl remain clear, allowing proper steam flow.

Two bowls

Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lower steamer bowl. Place different foods in the upper and lower steamer bowls, but as condensation will drip from the upper steamer bowl be sure the flavours compliment each other.

If steaming meat, fish or poultry together with vegetables, always place the meat, fish or poultry in the lower steamer bowl so that juices from raw or partially cooked meat cannot drip onto other foods.

Three bowls

Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lower steamer bowl.

Steaming times for food in the upper steamer bowl are usually slightly longer so allow an extra 3-5 minutes due to a large volume of food being cooked and due to extra time being needed to reach temperature.

If foods with different cooking times are being steamed start the food with the longest cooking time in the lower steamer bowl. If steaming meat, fish or poultry together with vegetables, always place the meat, fish or poultry in the lower steamer bowl so that juices from raw or partially cooked meat cannot drip onto other foods.

Refilling the basin

If steaming for a long period it may be necessary to add extra water.

Fill with water through the 'add water hole' by using a suitable filling jug.

Cooking rice

The steamer comes with a container that allows you to cook rice to perfection.

1. Add rice and water to the rice bowl.
2. Place rice bowl with rice and water into a bowl.
3. Proceed as described previously.

Useful hints and tips

- Always ensure meat is placed below other food types.
- Steaming times stated in the cooking guide are only a guide. Times may vary depending on the size of the food pieces, spacing of the food in the steamer bowl, quantity of food, freshness of food and personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust the cooking times as necessary.
- A single bowl of food steams faster than with 2 or 3 bowls in use. Therefore, the cooking time for a larger quantity of food will be longer.
- For best results, be sure pieces of food are similar in size. If pieces vary in size and layering is required, place smaller pieces on top.
- Do not crowd food in steamer bowl or rice bowl. Arrange the food with spaces between pieces to allow for maximum steam flow.
- Always use the drip tray to prevent drip splashing.
- Never steam meat, poultry or seafood from frozen. Always completely thaw first.

Cooking guide

- The cooking times shown below are only a guide and should be adjusted accordingly to suit your tastes.
- Times shown are based on foods being cooked in the lower steamer bowl. Foods in the upper steamer bowl may take slightly longer.
- While the majority of foods cook in much less than 60 minutes, longer cooking times may require adding additional water to the water basin. Follow refill instructions. Remember to reset the timer as the steamer will switch off when the timer runs out.

Food Type	Bottom Bowl	Middle Bowl	Top Bowl
Rice	25-30 minutes	30-35 minutes	35-40 minutes
Fish	8-10 minutes	10-15 minutes	15-18 minutes
Poultry	25-28 minutes	28-30 minutes	25-35 minutes
Vegetables	15-30 minutes	18-30 minutes	18-35 minutes
Eggs	18 minutes	18-20 minutes	20-25 minutes

Care and cleaning

WARNING: Allow steamer to cool before washing. Turn timer to off and unplug from mains socket.

Bowls, lid and drip tray

The bowls, lid and drip tray may be washed in a dishwasher (top rack only). Alternatively, wash in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. Prolonged dishwasher use could discolor these parts.

Steamer base

The steamer base may be wiped with a clean damp cloth. Wipe dry with a soft cloth. Do not place in a dishwasher as it may get damaged.

Do not use abrasive cleaners to clean any part of the steamer.

WARNING: Do not immerse the steamer base, cord or plug in water or in any other liquid.

Decaling

Occasionally, you may need to remove mineral deposits (known as decaling) from the steaming system. This is normal and will depend on the degree of hardness of the water in your area. If you notice a slowing in steam production or a lengthening of steaming times:-

1. Fill the water basin half full with clear, white vinegar.
2. Place the drip tray, lower steamer bowl and lid onto the steamer base.
3. Set the timer for 25 minutes to begin steaming. Allow the steamer to operate until the bell rings.
4. Allow the steamer to cool completely.
5. Empty the vinegar from the drip tray.
6. Empty any remaining vinegar in the water basin.
7. Rinse the water basin several times with cold water.
8. Allow all parts to dry completely before storing.

Ru

Уважаемые покупатели! Вы приняли блестящее решение!

Фирма Vitesse предлагает Вам гамму эксклюзивных высококачественных приборов для несомненно роскошного и здорового образа жизни.

Руководство по эксплуатации

Внимательно прочитайте данное руководство и сохраните в качестве справочного материала.

Техника безопасности

При использовании электрического прибора, соблюдайте нижеуказанные правила безопасности.

Во-первых, существует опасность травмы и, во-вторых, опасность повреждения прибора и остального имущества. Это указано в тексте руководства двумя следующими фразами:

ВНИМАНИЕ: Опасность травмы

ВАЖНО: Повреждения прибора

К тому же мы предлагаем следующие рекомендации по соблюдению безопасности.

Ваша безопасность

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте прихватку, когда открываете крышку или переносите за ручки горячую кастрюлю.
- Во избежание возгорания, поражения электрическим током или травмы, не погружайте шнур питания, штепсель или корпус прибора в воду или другую жидкость.
- Отключайте прибор от сети при сборке или разборке компонентов или перед чисткой, а также когда он не используется.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром электропитания, штепселем, после падения, а также с любыми другими повреждениями.
- Перед тем как подключить к пароварку к электросети, заполните водой соответствующий резервуар. Не наполняйте выше максимального уровня. Если пароварка переполнена, кипящая вода может выливаться, что может привести к ожогу.
- Убедитесь, что прибор находится вне досягаемости детей.
- Не размещайте устройство во время эксплуатации прямо под кухонным стенным шкафом, так, как он выпускает много пара. Избегайте контакта с паром.
- Не пользуйтесь прибором вне помещения.
- Шнур электропитания должен доставать свободно от розетки до корпуса прибора, без натяжения.
- Не допускайте, чтобы шнур электропитания свисал с края стола и касался горячих поверхностей.
- Следите, чтобы провод не висел в пространстве, например, между низкой розеткой и столом

Дети

- Не позволяйте детям пользоваться прибором. Позаботьтесь, чтобы дети были осведомленными о правилах безопасности на кухне.

Другие меры безопасности

- Производитель не рекомендует использовать приспособления или инструменты, так как это может привести к возгоранию, поражению электрическим током или ушибу.
- Будьте особенно осторожны, когда переносите пароварку с горячими продуктами, водой или другими жидкостями.
- Чтобы открыть, поднимите крышку к себе, но поверните ее таким образом, чтобы загородиться от пара.
- Не используйте комплектующие пароварки в микроволновой печи и не ставьте их на горячие поверхности.
- Не устанавливайте прибор на или вблизи включенных газовых или электрических плит или духовок.
- Не пользуйтесь пароваркой для приготовления продуктов, содержащих кислоту или щелочь. Не оставляйте прибор во влажной среде или разъедающем веществе.
- Не включайте прибор, если резервуар не наполнен водой, по меньшей мере до минимального уровня, в противном случае, он может быть поврежден.

Электробезопасность

- Проверьте, чтобы напряжение, указанное на табличке с техническими данными на приборе совпадало с напряжением сети в вашем доме.
- Если штепсельная вилка вашей пароварки не соответствует типу розетки, следует установить розетку и вилку одинакового типа.

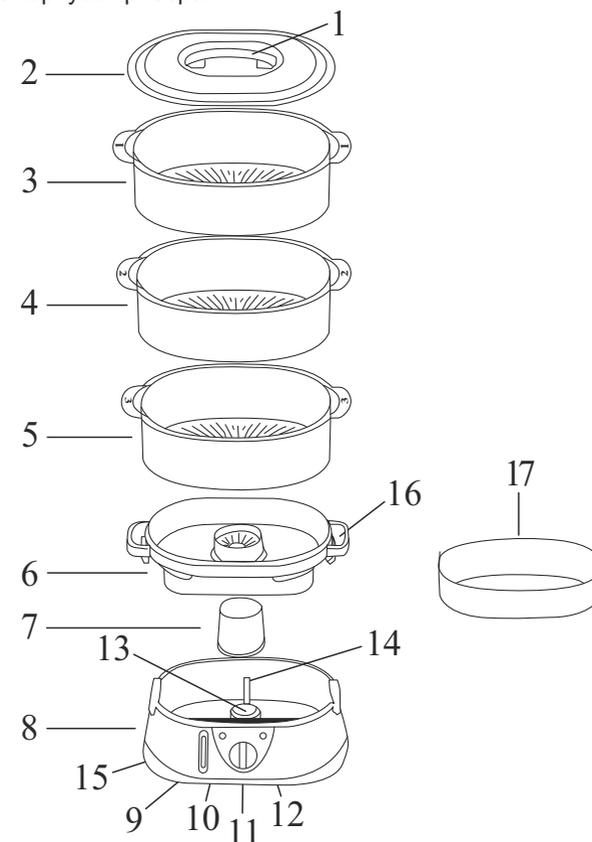
ВНИМАНИЕ: Штепсельная вилка с оголенными проводами должна быть утилизирована, т.к. ее прикосновение к розетке или оголенным проводам опасно.

ВНИМАНИЕ: Розетка должна быть заземлена.

ВНИМАНИЕ: Выступ на верхней части крышки служит только для украшения. Ручки, за которые следует держать крышку, находятся по бокам.

Перед использованием

Перед первым использованием пароварки, промойте все комплектующие части, кроме корпуса прибора.

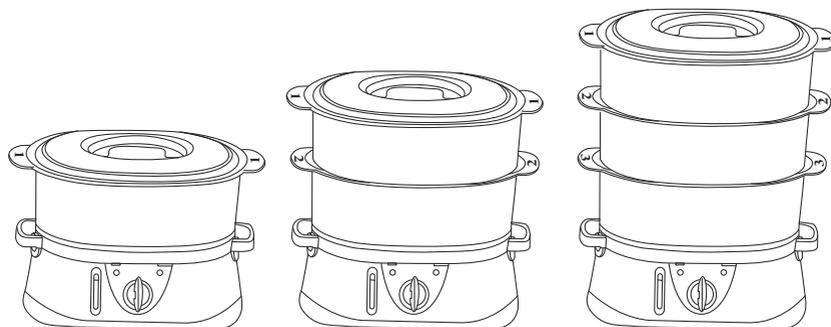


- | | | |
|-----------|--|-------------------------------|
| 1. Ручка | 7. Насадка | 12. Индикатор работы |
| 2. Крышка | 8. Резервуар для воды | 13. Нагревательный элемент |
| 3. Чаша 1 | 9. Отверстие для определения уровня воды | 14. Нагревательный элемент |
| 4. Чаша 2 | 10. Индикатор питания | 15. Индикатор уровня воды |
| 5. Чаша 3 | 11. Таймер на 60 мин. | 16. Отверстие для долива воды |
| 6. Поддон | | 17. Емкость для риса |

Эксплуатация

1. Наполните резервуар чистой холодной водой.
Не используйте для этого суп или другие жидкости. Не добавляйте что-либо в воду.
2. Установите насадку на нагревательный элемент.
3. Установите поддон в корпус пароварки. Поддон предназначен для подливок, соусов, супа, бульона и т. п.
4. Положите продукты в чаши пароварки. В зависимости от количества и вида продуктов для приготовления, можете использовать одну, две или три чаши, так как они устанавливаются одна на другую.
5. Накройте верхнюю чашу крышкой.
6. Включите штепсельную вилку в розетку. Загорится индикатор питания.
7. Согласно руководства, установите таймер на желаемое время, загорится индикатор работы и тогда пароварка начнет работать.
8. Когда заданное время истечет, таймер подаст сигнал и индикатор погаснет. Прибор автоматически выключится. Перед тем как отключить прибор от сети, быстро снимите чашу пароварки с помощью прихваток или ткани. Не перемещайте поддон, пока он полностью не остынет.

Съемные чаши



Одна чаша

Используйте одну чашу (чаша 1) для приготовления одного вида продуктов, например, картофеля. Кладите продукты в чашу таким образом, чтобы некоторые отверстия на дне оставались открытыми и пропускали пар.

Две чаши

В нижнюю чашу положите продукты большего размера, которым требуется больше времени для приготовления. Кладите разные продукты в верхнюю и нижнюю чаши. Однако из-за конденсации капли жидкости будут попадать на продукты в нижней чаше. Обратите внимание на то, чтобы вкусы продуктов были совместимы.

Во время приготовления мяса, рыбы или птицы одновременно с овощами всегда кладите мясные продукты в нижнюю чашу, так как сок от сырого или полусырого мяса не должен попадать на другие продукты.

Три чаши

В самую нижнюю чашу положите продукты наибольшего размера, которым требуется самое длительное время для приготовления.

Время приготовления продуктов в верхней чаше немного дольше, учитывая дополнительные 3-5 минут на большой объем продуктов, а также дополнительное время, которое требуется для нагревания прибора.

Если варятся продукты, у которых разное время приготовления, начните готовить в нижней чаше те, которым требуется более длительная обработка. Во время приготовления мяса, рыбы или птицы одновременно с овощами всегда кладите мясные продукты в нижнюю чашу, так как сок от сырого или полусырого мяса не должен попадать на другие продукты.

Добавление воды

При длительном использовании пароварки вода в резервуаре испаряется и ее необходимо добавлять.

Доливайте воду через специальное отверстие с помощью подходящей емкости (кувшин, бутылка, стакан)

Приготовление риса

Пароварка оснащена специальной емкостью для приготовления риса.

1. Положите рис и налейте воды в специально предназначенный сосуд.
2. Установите наполненную продуктом емкость для риса в чашу.
3. Продолжайте варить, как описано выше.

Полезные рекомендации

- Кладите мясо только в нижнюю чашу.
- Время приготовления продуктов, указанное в данном руководстве является приблизительным. Оно может меняться в зависимости от размера кусков, размещения продуктов в чаше пароварки, количества продуктов, их свежести, а также личных предпочтений. Через некоторое время Вы научитесь сами определять оптимальное время приготовления продуктов.
- При использовании одной чаши продукты готовятся быстрее, чем при использовании 2-3. Поэтому большее количество продуктов будет готовиться дольше.
- Для достижения наилучших результатов, убедитесь, что куски продуктов одинаковы. Если они разные, положите меньшие куски сверху.
- Не накладывайте продукты в чашу или емкость для риса слишком компактно. Разместите их таким образом, чтобы, между кусками оставалось место, позволяющее максимально проходить пару.
- Во избежание разбрызгивания, используйте поддон.
- Мясо, птицу и морепродукты всегда размораживайте перед, тем как готовить.

Рекомендации по приготовлению продуктов

- Время приготовления, указанное ниже, является приблизительным. Вы должны сами определить оптимальное время приготовления, полагаясь на собственный вкус.
- Указанное в таблице время, основано на приготовлении продуктов в нижней чаше. В верхней чаше продукты готовятся немного дольше.
- Так как для приготовления большинства продуктов требуется намного меньше, чем 60 минут, то в случае необходимости тепловой обработки продолжительностью более 60 минут, долейте воды в резервуар, следуя инструкции. Помните, что нужно переустановить таймер на необходимое дополнительное время.

Продукт	Нижняя чаша	Средняя чаша	Верхняя чаша
Рис	25-30 минут	30-35 минут	35-40 минут
Рыба	8-10 минут	10-15 минут	15-18 минут
Птица	25-28 минут	28-30 минут	25-35 минут
Овощи	15-30 минут	18-30 минут	18-35 минут
Яйца	18 минут	18-20 минут	20-25 минут

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ: Дождитесь полного остывания прежде, чем начать чистку. Выключите таймер и отключите вилку из розетки.

Чаши, крышка и поддон

Вымойте съемные чаши, крышку и поддон в горячей мыльной воде, прополощите и хорошо высушите. Данные комплектующие можно мыть в посудомоечной машине (только на верхней полке). Однако длительная мойка в посудомоечной машине может вызвать обесцвечивание этих деталей.

Корпус

Протрите корпус пароварки чистой влажной тканью. Затем вытрите насухо мягкой тканью. Чтобы не повредить корпус, не мойте его в посудомоечной машине.

Не применяйте абразивные вещества для чистки пароварки.

ВНИМАНИЕ: Не погружайте корпус прибора, шнур или вилку в воду или другие жидкости.

Удаление накипи

Периодически следует очищать детали пароварки от минеральных отложений накипи. Образование накипи считается нормальным явлением. Степень ее образования зависит от жесткости воды. Если Вы заметите парообразование или замедленный процесс приготовления необходимо удалить накипь.

1. Наполните резервуар водой, наполовину разведенной с уксусом.
2. Поместите поддон, нижнюю чашу и крышку в корпус прибора.
3. Установите таймер на 25 минут. Пароварка начнет работать.
4. Дождитесь полного остывания прибора.
5. Вылейте уксус из поддона.
6. Вылейте остатки уксуса из резервуара.
7. Тщательно промойте резервуар холодной водой.
8. Просушите все комплектующие детали, перед тем, как убрать прибор на хранение.

Технические характеристики:

Мощность: 950 Вт

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.