



**VITESSE**<sup>®</sup>  
*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](http://www.vitesse.ru)



**VS-507**

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.

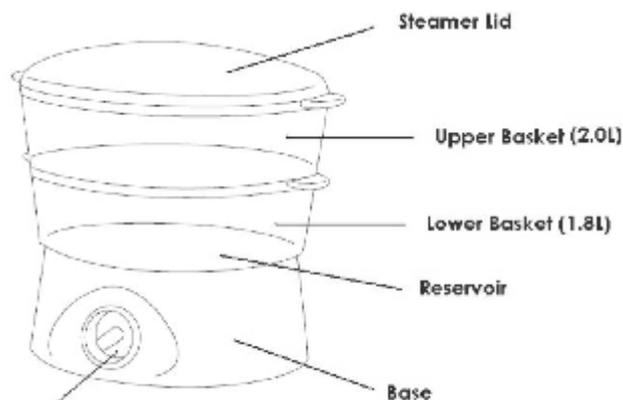
**IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be observed, including the following.

**IMPORTANT RECOMMENDATIONS**

1. Do read attentively this use of instructions.
2. Before use, check steam cooker's current correspond to your electric installation. Put the steam cooker near your electric plug.
3. Do move children away from steam cooker.
4. Do turn off steam cooker before connecting electric plug.
5. Do only use earth plug. Put steam cooker on plane surface away from heat source.
6. Don't take lid off during cooking.
7. The reservoir warns up strongly during cooking. Don't touch the reservoir before it cools down.
8. To avoid all risk of electric discharge, cook only food in removable container delivered with household appliance.
9. Before first utilisation, check all pieces are in working order. If not, do contact your supplier or maker.
10. To avoid all risk of electric discharge, don't put the electric wire, the plug or the reservoir near water.
11. Use this household appliance only for cooking.
12. Do keep this use of instruction.

**Assembly**



**STEAM C Timer**

Do read these important recommendations.

1. Do refill the reservoir with necessary water quantity, don't go up maximum level or go down minimum level indicated (refer to marks into the reservoir). Don't use neither wine, vegetables, meat nor other liquid.
2. Do put food into the steam bowl. Do add herbs or spices only at the end of cooking.
3. Do put the lid on the bowl and be careful the lid's handles correspond perfectly to steam bowl's handles. Don't refill excessively the steam bowl not to fill in the openings. Steam must flow and leak freely.
4. Put the steam bowl on the reservoir.
5. Do connect the plug. Control lamp is also lighted.
6. In theory, water in the reservoir must be sufficient for cooking. It's possible to add water in the reservoir to prolong steam process if you want a longest cooking.
7. Disconnect the household appliance in the end of boiling point. Be careful in taking the steam container the reservoir off; take the lid off with carefulness to avoid burning yourself: steam can provoke burns too!
8. To dish out the meal, turn the lid and put it (it become the support) under the steam container.

Enjoy your meal!

**STEAM COOKER'S CLEANING**

1. Disconnect the plug before cleaning.
2. Do let steam cooker cool down.
3. Do use soapy water and a smooth rag to clean the steam bowl and the lid. Don't use detergents. Don't put the bowl in dishwasher.
4. Before cleaning the reservoir, do empty water inside it. Do clean the interior with a damp rag and let dry the steam cooker. Do the same for the exterior of the reservoir.
5. Do never put the reservoir in water and do never rinse it with water.

Examples:

Slices of carrot	9 to 10 minutes
Slices of leek	10 to 12 minutes
Poultry	20 to 25 minutes
Fish fillets	6 to 12 minutes
Red berries and currants	3 to 5 minutes
Fruits	8 to 10 minutes

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

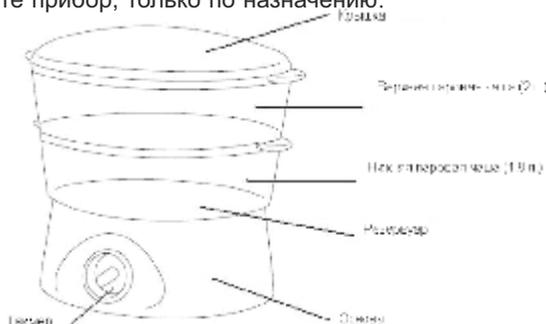
Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейших консультаций.

### ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании прибора, следует придерживаться основных мер безопасности, включая следующие:

- Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Перед тем как подключить устройство к сети, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на приборе.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, следите чтобы дети находились на безопасном расстоянии от прибора.
- Перед тем как вставить штепсель в розетку, убедитесь, что прибор выключен.
- Используйте только заземленные розетки. Убедитесь, что прибор расположен на ровной и стабильной поверхности.
- Резервуар для воды нагревается во время использования прибора. Не трогайте резервуар до тех пор, пока он полностью не остынет.
- Перед первым использованием прибора, убедитесь, что все части прибора находятся в исправном состоянии. Если видны следы повреждения, обратитесь в сервисную мастерскую.
- Во избежание поражения электрическим током, не погружайте прибор в воду или в другую жидкость.
- Никогда не берите устройство за провод и не тяните за него, чтобы отсоединить его от сети. Для этого возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- Используйте прибор, только по назначению.

### ОПИСАНИЕ



Перед первым использованием тщательно вымойте все части прибора, кроме корпуса.

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Налейте в резервуар необходимое количество воды. Во время использования прибора следите за тем, что бы вода находилась между максимальной и минимальной отметками. Никогда не используйте другую жидкость, кроме воды.
2. Положите пищу в паровую чашу. Специи следует добавлять по окончании процесса приготовления.
3. Установите крышку на паровую чашу, убедитесь, что рукоятки крышки совпадают с рукоятками на чаше. Никогда не наполняйте паровую чашу чрезмерно, так как пар должен всегда свободно выходить через выпускные отверстия.
4. Установите паровую чашу на резервуар для воды.
5. Вставьте штепсель в розетку, после этого должна загореться лампочка.
6. Вода в резервуаре, должна находиться в необходимом для процесса приготовления количестве. Вы также можете добавлять воду в резервуар, если вам необходимо продлить процесс приготовления.
7. Достаньте штепсель из розетки в конце процесса приготовления. Будьте предельно аккуратны, когда будете снимать паровую чашу. Аккуратно снимите крышку, избегая контакта с паром, так как он может привести к получению ожогов.
8. Чтобы подать пищу, возьмите крышку и переверните ее, затем поставьте ее под паровую чашу (используете ее как подставку).

### Обратите внимание!!!

1. Мясо следует класть в нижнюю чашу.
2. Время приготовления, рекомендованное в таблице ниже, является лишь приблизительным. Оно может варьироваться в зависимости от размеров кусков продуктов, их количества, свежести и персональных предпочтений. Вы можете впоследствии увеличить или уменьшить время приготовления.
3. Если вы используете только одну чашу, вам понадобится меньше времени, чем, если вы будете готовить сразу в 2 чашах. Таким образом, чем больше еды вы готовите, тем больше это займет времени.
4. Для наилучшего результата режьте продукты на равные кусочки. Если вы режете продукты на кусочки разного размера, кладите большие вниз, а мелкие наверх.
5. Не наполняйте чаши слишком большим количеством еды. Следите, чтобы между кусочками продуктов оставались промежутки для проникновения пара.
6. Во избежание вытекания сока или соуса всегда используйте поддон для стекающей жидкости.
7. Всегда размораживайте мясо, птицу и рыбу перед приготовлением в пароварке.

Рекомендации по приготовлению блюд в пароварке.

Время приготовления продуктов зависит от еды, готовящейся в нижней чаше. Если вам необходимо готовить в течение большого количества времени, необходимо будет в процессе добавить воды в пароварку.

По окончании заданного на таймере времени пароварка автоматически отключится. Для того, чтобы включить ее, вам надо снова завести таймер.

Название продукта	Время приготовления
Ломтики моркови	9-10 минут
Ломтики лука-порей	10-12 минут
Домашняя птица	20-25 минут
Рыбное филе	6-12 минут
Красные ягоды и смородина	3-5 минут
Фрукты	8-10 минут

Чистка и уход

Внимание!!! Перед чисткой дайте прибору полностью остыть, выключите таймер и отключите пароварку от сети.

Чаши, крышка, поддоны: можно мыть в посудомоечной машине (на верхней полке). После того, как вы вымоете их в теплой мыльной воде, сполосните их чистой водой и дайте высохнуть.

Корпус пароварки протрите чистой влажной тканью, затем вытрите насухо. Никогда не используйте жесткие щетки.

Внимание!!! Не погружайте корпус пароварки, шнур и розетку в воду или иную жидкость.

Удаление фосфора.

Иногда из-за низкого качества воды на приборе появляется минеральный осадок, который следует удалять. Если на приготовление еды стало уходить больше времени, чем обычно, вам необходимо удалить минеральный осадок следующим методом:

1. Залейте до половины резервуара уксус.
2. Установите поддон для стекания жидкости и крышку на пароварку.
3. Установите таймер на 25 минут.
4. Дайте пароварке остыть.
5. Вылейте уксус из поддона, затем вылейте оставшийся уксус из резервуара.
6. Несколько раз промойте резервуар в холодной воде.
7. Дайте всем частям высохнуть .

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

МОЩНОСТЬ: 400 Вт

НАПРЯЖЕНИЕ: 230В

ЧАСТОТА: 50 ГЦ

Производитель может вносить изменения без предварительного уведомления. Уточняйте информацию на официальном сайте производителя.

Утилизация

Вы можете помочь сохранить окружающую среду!

Пожалуйста, следуйте рекомендациям по утилизации: сдайте неработающие электрические приборы в соответствующий центр переработки.

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