



# VITESSE® *Home*

## FOOD STEAMER ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ



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

[www.vitesse.ru](http://www.vitesse.ru)



### VS-509

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.

Please Read All Instructions Carefully and Retain for Future Reference

#### Getting Started

Remove the appliance from the box.

Remove any packaging from the product.

Place the packaging inside the box and either store or dispose of safely.

In the packing box

- Double Steamer.
- 2 x Large Bowls.
- 2 x Small Bowls.
- 2 x Lids.

#### Features

Steams two or four bowls simultaneously.

#### Safety Instructions

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) who are not mentally able, physically capable, experienced or do not understand the product. They should be given supervision and instruction in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a qualified engineer.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Ensure there is sufficient ventilation around the appliance to allow the escape of heat and steam.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- This appliance contains no user-serviceable parts. All repairs should only be carried out by a qualified engineer. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Do not operate the appliance after a malfunction or if it has been dropped or damaged in any way.

- The appliance must be unplugged from the power supply after use and whilst any maintenance such as cleaning is carried out.
- The appliance must be used on a stable, heat resistant surface.
- Do not use the appliance for any purpose other than that for which it is designed.
- Ensure that the supply cord is kept away from heat or sharp edges that could cause damage.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.

#### Description of Parts



#### Instructions for Use

- Before initial use, wash the bowls and lids in warm water using a mild detergent. Rinse and dry thoroughly using a tea towel.
- Remove the water container covers and fill with water to the MAX mark. The two containers are linked so that the water level in each is the same. Refit the covers.

- Tip: Ensure there is sufficient water to avoid having to interrupt cooking.
- Place the food in the bowls. Each steaming position can accommodate two bowls with the larger one on top.
- Fit the lid; ensure it is fitted correctly otherwise steam will be lost and the food will not be cooked.
- Select the cooking time for each container individually by pressing the appropriate TIME button. The cooking time is displayed in minutes. During the final minute, the display will show the number of seconds to the completion of cooking.
- Tip: Cooking can be stopped at any time by pressing the On/Off button.
- A series of beeps will indicate when the cooking time is complete.
- Ensure the food is thoroughly cooked and piping hot before serving if necessary, the food can be cooked for a further period.
- If the water level falls too low during cooking, the heat will be removed and the indicator lamps will flash.
- Steam is hot, use oven gloves to lift the lid.
- Remove the steam basket using a cloth or oven gloves.

#### After Cooking

- Unplug the appliance.
- Let it cool completely before cleaning.

#### Table of Cooking Times

- The longest time corresponds to the food being cooked in the top bowl. We advise that you place larger food or food requiring a longer cooking time in the lower bowl.
- Cooking times are approximate and use the lower bowl, unless stated otherwise. Times may vary depending on the amount of food, size of the food, the space between the food, and on individual tastes. For larger or smaller quantities, adjust the cooking time accordingly. Cooking times may be increased when using more than one bowl to steam food.
- Check food near the end of cooking, especially vegetables and fruit, as an extra few minutes can result in over cooked food.

Fish • Shellfish			
Food	Type	Quantity	Cooking time
Fish fillets	Frozen	250 g	20 min.
	Fresh	250 g	10-20 min. depending on thickness
Fish steak	Tuna	250/400 g	10-20 min. depending on thickness
	Salmon	250/400 g	20 min.

Meat • Poultry			
Food	Type	Quantity	Cooking time
Chicken	Fillets	250 g	20 min.
	Joints	450 g	40 min.

Vegetables			
Food	Type	Quantity	Cooking time
Artichokes	Fresh	3 medium	50 min.
Asparagus	Fresh	400 g	30-40 min.
	Frozen	400 g	30 min.
Broccoli (cut in small parts)	Fresh	400 g	30 min.
	Frozen	400 g	40 min.
Cabbage (quarters 80 g)	Fresh	400 g	50 min.
Carrots (sliced 3 mm)	Fresh	400 g	30 min.
Cauliflower (cut in small parts)	Fresh	400 g	30 min.
	Frozen	400 g	40 min.
Brussels Sprouts	Frozen	400 g	40 min.
Mushrooms	Fresh	200 g	20 min.
Courgettes (sliced 3 mm)	Fresh	400 g	20 min.
Spinacch	Fresh	250 g	20 min.
French beans (extra fins)	Fresh	400 g	50 min.
	Frozen	400 g	40 min.
Peas	Fresh, podded	400 g	20 min.
	Frozen	400 g	30 min.
Potatoes (200-300 g)	Fresh	10-12 small	30 min.

Rice			
Food	Quantity (glass)	Quantity of water	Cooking time
White rice	200 g/2 serving	300 ml	30 min.
	300 g/3 serving	450 ml	40 min.
Brown rice	200 g/2 serving	300 ml	50 min.

Other foods			
Food	Type	Quantity	Cooking time
Eggs	Hard-boiled	6	20 min.
Apples (600 g)	Fresh	4 medium	30 min.
Pears (600 g)	Fresh	4 medium	40 min.

## Care & Maintenance

### Cleaning the appliance

- Once the appliance has completely cooled down, empty the tank and wipe it clean with a soft damp cloth.
- Do not put the water tank/base in the dishwasher.
- All the other removable parts can be put in the dishwasher.
- **Note:** Some natural strong coloured juices from food such as carrots, beetroot... may cause staining in the juice collector and the water tank. This is normal and will not effect cooking.
- To try and avoid staining, wash these two parts immediately after each use. You may also use mild bleach if necessary and rinse thoroughly.
- **Important:** Do not use abrasive cleaning products or sponges; Do not immerse the water tank/power base in water.

### Descaling

- For best results, descale the appliance after approximately 8 uses.
- Take out the juice collector.
- Fill the water tank with white vinegar to covering the heating element.
- Leave overnight to descale.
- Rinse out the inside of the water tank with warm water several times.
- **Important:** Do not use other scale removing products

### Storing the bowls

- Put the juice collector on tank in right position.
- Stack the bowls one inside the other.
- Put the lid over them.

### Environment friendly disposal



You can help protect the environment!  
Please remember to respect the local regulations:  
hand in the non-working electrical equipments  
to an appropriate waste disposal center.

## 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.

#### Инструкция по эксплуатации

- Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой VITESSE. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.
- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.
- Сохраните инструкцию вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, по возможности, картонной коробкой и упаковочным материалом.

#### Общие указания по безопасности

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие источников тепла, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь прибором, то всегда выключайте его. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Использование прибора детьми и людьми с ограниченными способностями возможно только под непосредственным наблюдением и контролем.
- Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При попадании влаги на прибор сразу отключите его от сети.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным

использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.

- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

#### Специальные указания по безопасности данного прибора

- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места для того, чтобы предотвратить порчу мебели и других предметов паром.
- При использовании прибора устанавливайте его на сухой ровной термостойкой поверхности.
- Во избежание ожогов не касайтесь работающего прибора голыми руками. Остерегайтесь пара и горячей пищи, пользуйтесь кухонными рукавицами.

- Никогда не включайте прибор без воды.
- Не заполняйте пароварку водой выше отметки max.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

#### Сфера использования

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.

#### Описание прибора

1. Водный резервуар
2. Нижняя паровая корзина
3. Верхняя паровая корзина
4. Сокоприёмник
5. Крышка
6. Дисплей
7. Правый световой индикатор работы
8. Левый световой индикатор работы
9. П-Вкл/Выкл - кнопка включения правого отсека
10. Л-Вкл/Выкл - кнопка включения левого отсека
11. П-Время - кнопка таймера правого отсека
12. Л-Время - кнопка таймера отсека



#### Комплектация

1. Крышка - 2 шт.
2. Чаша для риса - 1 шт.
3. Верхняя паровая корзина - 2 шт.
4. Нижняя паровая корзина - 2 шт.
5. Сокоприёмник - 2 шт.
6. Водный резервуар - 1 шт.
7. Инструкция пользователя
8. Список сервисных центров
9. Гарантийный талон

### Использование прибора

#### Перед использованием

1. Тщательно вымойте все съемные части перед использованием теплой водой и моющими средствами.
2. Водный резервуар протрите влажной матерчатой салфеткой изнутри.
3. Установите водный резервуар на ровную устойчивую поверхность.
4. Наполните правый водный резервуар водой до максимального уровня.
5. **Внимание!** Убедитесь, что вода свободно поступает из правого водного резервуара в левый.
6. Установите сокоприемники на водные резервуары.
7. Поместите продукты в центр корзины.
8. Установите корзины на сокоприёмники и закройте крышками.

#### Установка времени приготовления

- Включите прибор в розетку
- Установите рекомендованное время приготовления для правого и левого водного резервуара с использованием кнопок:
  - П-Время - для правого резервуара
  - Л-Время - для левого резервуара
- Примечание: Вы можете устанавливать разное время приготовления для разных паровых отсеков.
- Нажмите кнопки П-Вкл/Выкл для правого и Л-Вкл/Выкл для левого парового отсека. Начнется процесс паровой обработки. При этом загорятся индикаторные лампочки, и таймер начнет отсчет заданного времени паровой обработки.
- По истечении установленного времени срабатывает звуковой сигнал, прибор отключается автоматически, контрольная лампа гаснет.
- Для принудительной отмены паровой обработки нажмите кнопки П-Вкл/Выкл для правого и Л-Вкл/Выкл для левого парового отсека.
- Следите за уровнем воды в резервуаре. При необходимости долейте воду.
- Наденьте кухонные рукавицы, аккуратно снимите крышку. Выньте корзину с продуктами и положите её на тарелку.
- Отключите прибор от электропитания.

#### Автоматическое отключение

При отсутствии воды в водных резервуарах или при уровне воды ниже отметки MIN пароварка отключается автоматически, индикаторные лампочки переходят в мигающий режим.

Обработка паром в паровой корзине или в чаше для риса.

#### ОВОЩИ

- Отрежьте толстые стебли у кочанной капусты, цветной капусты и спаржи.
- Зелень и зелёные овощи следует обрабатывать паром крайне короткое время, поскольку они быстро теряют цвет.
- Для улучшения вкусовых качеств добавьте в овощи соль и специи, после их приготовления на пару.
- Замороженные овощи не следует размораживать перед обработкой паром.

Продукты	Тип	Количество	Продолжительность обработки паром
Артишоки	Свежие	4 (средние)	40 - 45 мин
Спаржа	Свежая	500 г	30 - 40 мин
Фасоль	Свежая	500 г	25 - 35 мин
Спаржевая капуста	Свежая, соцветия	500 г	15 - 20 мин
Брюссельская капуста	Свежая	500 г	20 - 25 мин
Кочанная капуста	Свежая, ломтики	500 г	25 - 30 мин
Морковь	Свежая, ломтики	500 г	20 - 25 мин
Цветная капуста	Свежая, соцветия	500 г	20 - 25 мин
Брокколи	Свежий, соцветия	500 г	20 - 25 мин
Кабачки	Свежие, ломтики	500 г	15 - 20 мин
Кольраби	Свежая, кубики	500 г	20 - 25 мин
Лук порей	Свежий, нарезанный	500 г	20 - 25 мин
Грибы, грибные завязи	Свежие	500 г	20 - 25 мин (ломтики менее 5 мин)
Картофель	Ломтики	500 г	20 - 25 мин
Картофель	В мундире	500 г	30 - 40 мин
Горох	Свежий	280 г	15 - 20 мин
Сладкая кукуруза	Свежая	2 початка	55 - 60 мин (часто поворачивать)
Яблоки	Свежие, ломтики 1/8	500 г	10 - 15 мин
Груши	Свежие, ломтики 1/6	500 г	10 - 15 мин

#### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Замороженную рыбу можно обрабатывать, не размораживая, если перед обработкой паром ее разрезать на куски. При этом продолжительность обработки паром следует увеличить на 10%.
- Рыба готова, когда она непрозрачная и легко отделяется вилкой.

Продукты	Тип	Количество	Продолжительность обработки паром
Форель	Свежая	2 куса по 150 г	18 - 25 мин
Куски тунца	Свежие	2 куса по 200 г	25 - 30 мин
Морской окунь	Свежий, целиком	1 кусок 400 г	17 - 25 мин
Филе красного морского окуня	Свежее	2 куса по 200 г	15 - 18 мин
Филе сайды	Свежее	2 куса по 140 г	15 - 18 мин
Креветки	Замороженные	450 г	15 - 20 мин
Мидии	В раковине	1000 г	18 - 25 мин
Кальмары	Замороженные	600 г	20 - 25 мин
Омары	В панцире	2 куса	30 - 35 мин

## МЯСО, ПТИЦА И ЯЙЦА

- Преимущество приготовления мяса и птицы на пару состоит в том, что весь жир стекает в процессе приготовления.
- Рекомендуется выбирать нежное нежирное мясо.
- Мясо необходимо хорошо промыть и обсушить, чтобы из него вышло меньше сока.
- Для определения готовности, проткните мясо ножом или шпажкой в середине продукта и убедитесь, что выделяющийся сок-прозрачный.
- Яйца сначала следует проколоть.

Продукты	Тип	Количество	Продолжительность обработки паром
Котлеты из индейки	Свежие	2 штуки по 150 г	25 - 30 мин
Куриные окорока	Свежие	2 штуки по 150 г	25 - 30 мин
Телячьи котлеты	Свежие	2 штуки по 150 г	30 - 35 мин
Отбивные из баранины	Свежие	2 штуки по 120 г	25 - 30 мин
Франкфуртские сосиски	Свежие	2-8 штук с оболочкой	8 - 10 мин
Говяжьи сосиски	Свежие	2-8 штук с оболочкой	8 - 13 мин
Яйца всмятку	В скорлупе	2-10 штук среднего размера	10 - 13 мин
Яйца вкрутую	В скорлупе	2-10 штук среднего размера	15 -20 мин

## РИС, КРУПА

Воспользуйтесь чашей для риса. Залейте требуемое количество воды вместе с рисом, крупой и т.п. Если Вы пользуетесь обоими ярусами, пожалуйста, поступайте следующим образом. Предварительно обработайте паром в чаше для риса рис и другие продукты, которые требуют продолжительной обработки. Для этого их следует поместить в нижнюю паровую корзину и закрыть крышку. Спустя некоторое время следует установить на основание другую паровую корзину с остальными продуктами и продолжить обработку паром риса, переместив его паровую корзину наверх.

Продукты	Количество	Продолжительность обработки паром	Уровень жидкости в чаше для риса	Время обработки паром
Рис «Басмати»	250 г	Максимальный	300 - 400 мл воды	35 - 40 мин
Длиннозерный рис	250 г	Максимальный	300 - 400 мл воды	35 - 40 мин
Неполированный рис	250 г	Максимальный	300 - 400 мл воды	45 - 50 мин
Рис для пудинга	250 г	Максимальный	750 мл молока	60 мин

## Рецепты

Куриные грудки с эстрагоном,  
подаваемые с зеленой фасолью и кусочками миндаля

120 грамм куриных грудок  
2 стакана свежей зеленой фасоли  
2 столовых ложки порубленного эстрагона  
¼ стакана кусочков миндаля  
1 стакан куриного бульона  
Соль и перец по вкусу

На 4 порции

Налейте куриный бульон в термоустойчивую чашу, которая подходит по размеру к пароварке. Добавьте куриные грудки с эстрагоном. Поместите чашу в нижний паровой контейнер. Вымытую зеленую фасоль поместите в верхний паровой контейнер. Наполните резервуар водой до отметки МАХ и готовьте на пару в течение 20 - 25 минут. Добавьте соль и перец по вкусу.

\*По желанию, куриный бульон можно заменить жирными сливками.

Куриные грудки с лимоном в имбирном маринаде

Маринад:

1 маленький кусочек свежего имбиря - порубить  
1 свежий зубчик чеснока - порубить  
Половинка лимона.  
1 столовая ложка хереса  
1 столовая ложка белого устричного соуса  
1 столовая ложка соевого соуса  
1 чайная ложка легкого коричневого соуса

4 филе куриных грудок  
1 пачка макаронных изделий  
1 небольшой кусочек масла  
Соль и перец.

Смешайте элементы маринада в чаше, добавьте куриные грудки, тщательно перемешайте, закройте чашу и оставьте в холодильнике минимум на 30 минут. Заверните каждое филе в отдельную фольгу и положите в нижний паровой контейнер. Поместите макаронные изделия в верхний паровой контейнер и накройте крышкой. Готовьте на пару в течение 20 - 25 минут. Заправьте макароны солью, перцем и кусочком масла и подавайте на стол с куриными грудками.

### Филе форели с овощами

4 филе форели (180 грамм каждый)  
 ½ стакана свежей зеленой фасоли  
 4 кусочка постного бекона  
 ¼ стакана свежих грибов - нарежьте ломтиками  
 2 свежие моркови - нарежьте ломтиками  
 ¼ стакана масла или маргарина

На 4 порции

Помойте и очистите овощи, разрежьте их на кусочки толщиной 3 см. Намажьте маслом 4 куска алюминиевой фольги и уложите в них ломтики бекона, филе форели и четвертую часть овощей. Добавьте соль и специи, а также немного масла до того, как завернуть фольгу. Наполните резервуар водой до отметки MAX. Поместите в паровой контейнер, накройте крышкой и готовьте в течение 15 минут. Удалите фольгу, прежде чем подавать на стол.

### Кусочки лосося с фенхелем

4 куска лосося (140-150 грамм каждый)  
 1 столовая ложка семян фенхеля  
 ¼ стакана масла или маргарина  
 Соль и перец по вкусу  
 Сок лимона по вкусу

Посолите и поперчите куски лосося, добавьте фенхель и поместите в паровой контейнер. Заполните резервуар водой до отметки MAX. Готовьте на пару в течение 10-15 минут. Отдельно растопите масло и добавьте лимонный сок. Снимите кожу с готовой рыбы. Подавайте с растопленным маслом и лимонным соком.

### Сливочные креветки с рисом

1 стакан сырого шлифованного или дикого риса  
 1 столовая ложка нарезанного зеленого лука  
 1 ¼ стакана куриного бульона  
 1 стакан замороженных готовых креветок  
 1 ¾ стакана картофельного супа-крема  
 2 столовые ложки долек жареного миндаля  
 ½ стакана тертого швейцарского сыра  
 Соль и перец

На 4 порции

Поместите в чашу рис, куриный бульон, картофельный суп, лук, сыр, креветки, соль и перец. Хорошо перемешайте. Заполните резервуар водой до отметки MAX. Добавьте продукты в нижний паровой контейнер и готовьте на пару в течение 60 минут. Один раз перемешайте во время приготовления. Украсьте дольками миндаля.

### Полезные советы

- Для лучшего приготовления, возможно, придется увеличить время обработки паром. Точное время меняется в зависимости от расположения продуктов.
- Используйте в качестве руководства время паровой обработки, указанное в таблицах и рецептах. Время может изменяться в зависимости от размера кусков, расположения продуктов в паровом контейнере, свежести продуктов, а также от индивидуальных предпочтений. После освоения прибора Вы отрегулируете и время приготовления на пару.
- Один слой продуктов готовится быстрее, чем несколько слоев. Следовательно, для приготовления большего количества продуктов, необходимо выбирать более длительное время паровой обработки. Например, для приготовления 1 кг брокколи потребуется больше времени, чем для 500 грамм.
- Чтобы обеспечить более эффективное приготовление, убедитесь, что подготовленные продукты одинакового размера. Если необходимо готовить разные по размеру продукты, поместите более мелкие куски наверх.
- Не нагромождайте продукты в паровом контейнере. Расположите их на таком расстоянии друг от друга, чтобы обеспечить максимальный поток пара.
- Когда готовится большое количество продуктов, в ходе работы пароварки можете приоткрыть крышку и перевернуть куски, защитив руки от пара специальными варежками.
- Во избежание повреждений нагревательных элементов, расположенных в резервуаре для воды, не добавляйте соль или специи в паровой контейнер.
- Никогда не варите на пару замороженные мясо или птицу. Всегда сначала полностью их размораживайте.
- Время приготовления, указанное в Таблицах продолжительности приготовления блюд на пару и в рецептах, приведено из расчета, что в резервуар наливается холодная вода.
- Всегда загружайте более крупные куски, для приготовления которых требуется больше времени, в нижний контейнер.
- Вы можете положить в верхний и нижний контейнеры различные продукты. Однако проследите, чтобы они соответствовали по запаху, так как капельки влаги, возникшие в результате конденсата, будут стекать из верхнего контейнера в нижний.
- Приготавливая вместе мясо или птицу и овощи, всегда располагайте мясо или птицу в нижнем контейнере, чтобы сок от сырого или наполовину готового мяса не попадал на другие продукты.
- Продукты, расположенные в верхнем контейнере, готовятся обычно немного медленнее, поэтому добавьте еще 5 минут.
- Если Вы варите одновременно продукты, для приготовления которых



требуется разное время, сначала готовьте продукты с более длительным временем варки в нижнем паровом контейнере. После того, как Вы достигнете времени, необходимого для приготовления остальных продуктов, загрузите их в верхний контейнер, аккуратно в варежках снимите крышку и поставьте его на нижний контейнер. Закройте крышку и продолжайте готовить.

#### Чистка и уход

- Перед чисткой убедитесь, что прибор отключен от сети электропитания.
- Удалите воду из водного резервуара.
- Водный резервуар протрите влажной матерчатой салфеткой после каждого использования.
- Следите, чтобы отверстия в водных резервуарах, обеспечивающие равномерное распределение воды между двумя водными резервуарами, не засорились. Иначе это может привести в поломке прибора.
- Все другие сменные части можно промывать в посудомоечной машине, используя бытовые моющие средства.

#### Удаление накипи

В зависимости от жёсткости используемой воды, в среднем после около 8 приготовлений пищи необходимо удалить накипь. Для этого необходимо:

- в водный резервуар залить 5% раствор столового уксуса до максимального уровня;
- включите прибор и прокипятите в течение 15 минут (либо оставьте раствор в приборе на 8-12 часов)
- промойте пароварку тёплой водой.

**Примечание:** По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом, Вы сможете сохранить окружающую среду.

**Примечание:** Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

#### Технические характеристики

Напряжение: 220 - 240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность: 1360 Вт

Общий объем: 12 л.

#### Утилизация старого оборудования



Вы можете помочь защитить окружающую среду!  
Электрические устройства должны утилизироваться в специальных местах, указанных местными органами власти.

Производитель может вносить изменения без предварительного уведомления. Уточняйте информацию на официальном сайте производителя. Срок службы товара не менее 2-х лет, при соблюдении условий эксплуатации.