



Пароварка

DG 2

Руководство пользователя

Общие положения

Быстрый, щадящий и низкокалорийный способ приготовления таких продуктов, как овощи, рыба, рис и т. д., при котором в продуктах максимально сохраняются ценные витамины и соли.

Общие положения

Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях и не предназначен для коммерческого использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию и сохраните ее в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу передайте ему вместе с прибором и настоящую инструкцию. Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве, обращая особое внимание на информацию по технике безопасности. Мы не несем ответственность за ущерб либо несчастные случаи, вызванные тем, что пользователь не уделил должного внимания изучению информации по безопасности. Удалите с прибора все наклейки и упаковочные материалы. Тщательно вымойте все детали (см. раздел Очистка настоящего руководства).

Информация по безопасности



- Горячая поверхность! Существует опасность прикосновения к горячим поверхностям прибора во время его работы. Передвигайте прибор только, используя ручку.
- Подключите и используйте прибор в соответствии с техническими характеристиками, указанными на заводской табличке прибора.
- Не используйте прибор, если кабель питания поврежден. Проверяйте кабель перед каждым использованием.
- Не подключайте прибор к сети влажными руками.
- Подключайте кабель питания прибора только к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Чтобы отключить прибор от сети, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Отключайте прибор от сети питания после каждого использования, а также в случае его неисправности.
- Не тяните за кабель питания. Не протягивайте кабель через острые края и не сгибайте его слишком сильно.
- Держите кабель питания вдали от горячих частей прибора.



- Детям до 8 лет, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Чистку и обслуживание прибора разрешается осуществлять детям младше 8 лет, если они находятся под присмотром со стороны взрослых.

- Детям младше 8 лет следует держаться как можно дальше от прибора и его кабеля питания.
- Следует следить за детьми, чтобы быть уверенными в том, что они не играют с упаковочными материалами (пластиковыми пакетами).
- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Устанавливайте прибор таким образом, чтобы с каждой стороны вокруг него находилось по 10 см свободного пространства.
- Никогда не используйте неисправный прибор, например, если он упал или был поврежден каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора не таким образом, как описано в настоящем руководстве либо же, если были допущены ошибки при его использовании.
- Во избежание травм ремонт прибора, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованной сервисной службой. Для ремонта прибора следует использовать только оригинальные запчасти.
- Поскольку прибор во время работы сильно нагревается, всегда охлаждайте его перед перемещением.
- Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве.
- Данный прибор подходит для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных областях, таких, как:

- для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;

- для клиентов в отелях, мотелях и т.п.;

- в отелях типа Bed&Breakfast.

- **Перед первым использованием:** аккуратно очистите все части прибора и дайте им высохнуть. Нагревайте прибор в течение 15 минут, чтобы устранить запах новизны.



- **Внимание! Корпус прибора сильно нагревается! Опасность ожогов!** Не размещайте прибор на термочувствительной поверхности (например, на окрашенной мебели) и держите его на расстоянии не менее 30 см от горючих материалов. Не перемещайте прибор во время его работы.
- Во время работы от прибора может идти горячий пар. Держите руки и лицо вдали от мест выхода пара.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм². Кабель удлинителя всегда должен быть размотан.
- При использовании многополюсного удлинителя на 16 А, прошедшего испытания GS, его нельзя заряжать мощностью более 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Убедитесь, что дети не могут играть с кабелем прибора во избежание возникновения опасности.
- Прибор следует всегда отключать от сети, если он находится без присмотра, перед сборкой-разборкой или перед чисткой.

Чистка



- **Внимание! Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.**
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Сливайте оставшуюся в приборе воду после каждого использования и протирайте резервуар для воды влажной тканью с добавлением моющего средства. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Прибор необходимо регулярно очищать от накипи: известковый налет может изменить значения температуры и времени.
 - Наполните резервуар для воды водой и уксусом в равных частях до максимальной отметки (MAX) и дайте прибору поработать примерно 15 минут. Не используйте химические чистящие средства.
 - Перед тем, как слить воду с уксусом дайте прибору остыть, а затем промойте резервуар чистой водой.

Рабочее место

Важно:

Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, на плиту). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с прибором не было размещено легковоспламеняющихся предметов. Не устанавливайте прибор на край стола, чтобы дети не могли дотянуться до него и чтобы прибор не мог упасть.

Во время работы из прибора может выходить горячий пар. Соблюдайте безопасное расстояние до стенных шкафов, чтобы не повредить фасады.

Сборка прибора

- Установите парораспределитель на резервуар для воды.
- Вставьте съемные лотки в поддоны прибора.
- Установите лотки 1 и 2 по порядку на распределитель, затем закройте крышку. Убедитесь, что все встало на свои места.
- Для хранения Вы можете вставить лоток 1 в лоток 2.

Количество воды

- Поместите два пароизолятора в резервуар для воды.
- Залейте в прибор воду до максимальной отметки (MAX). Маркировка MIN/MAX расположена на внутренней задней части резервуара прибора.
- MAX. = 30 мин. приготовления на пару

- Если в резервуаре прибора слишком мало воды, Вы услышите звуковой сигнал.
- Вы можете залить воду в прибор, используя боковую ручку.

Начало работы

- Подключите прибор к сети питания и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).
- Дисплей прибора загорится.
- Выберите нужную программу, нажав соответствующую кнопку.
- Значения, предустановленные в программах, являются приблизительными и зависят от количества, размера, консистенции и температуры продуктов.
- Программа запускается повторным нажатием кнопки. На дисплее загорится слово ПРИГОТОВЛЕНИЕ (COOK).
- По истечении времени приготовления прибор выключится автоматически.
- Процесс приготовления можно отменить, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).
- Отключайте прибор от сети после каждого использования.



- При снятии крышки или лотков из прибора может выйти пар. Используйте прихватки. Слейте оставшуюся воду, снимите пароизоляторы.



Таймер

- Нажимая на данную кнопку, можно установить время с шагом от 1 минуты до 30 минут.

Время приготовления

Время приготовления является приблизительным и зависит от температуры, размера, количества и качества продуктов.

ОВОЩИ

1. Срежьте толстые и твердые стебли у брокколи, белокочанной и цветной капусты.
2. Листовые зеленые овощи подвергайте воздействию пара как можно меньшее количество времени, поскольку они быстро теряют свой цвет.
3. Для достижения наилучшего результата солите овощи после приготовления на пару.
4. Замороженные овощи перед приготовлением на пару размораживать не следует.

5. Для улучшения вкуса блюд не бойтесь добавлять ароматические травы и другие специи к овощам во время приготовления.
6. Для проверки готовности овощей следует проколоть их ножом.

Овощ	Состояние	Вес /кол-во кусков	Время приготовления	Примечание
Артишок	Свежий	3 шт среднего размера	46 – 51	Отрезать стебель
Спаржа	Свежий	400 г	14 – 16	Перекрестите стебли, чтобы пропустить пар
	Замороженный	400 г	17 – 19	
Брокколи	Свежий	400 г	17 – 19	
	Замороженный	400 г	19 – 22	
Нарезанная морковь	Свежий	400 г	21 – 23	Перемешать в середине приготовления
Цветная капуста	Свежий	400 г	17 – 19	Перемешать в середине приготовления
Шпинат	Свежий	250 г	9 – 11	Перемешать в середине приготовления
	Замороженный	250 г	19 – 21	
Бобы	Свежий	400 г	19 – 21	Перемешать в середине приготовления
Горох	Свежий	400 г	11 – 13	Перемешать в середине приготовления
	Замороженный	400 г	16 – 19	
Нарезанный картофель	Свежий	400 г	21 – 22	

МЯСО И ПТИЦА

1. Преимущество приготовления на пару в том, что с мяса и птицы стекает весь жир. Для достижения наилучших результатов используйте нежные и нежирные кусочки мяса.
2. При приготовлении птицы не бойтесь добавлять ароматные травы.
3. Прежде чем подавать любое мясо, убедитесь, что оно правильно приготовлено. Проколите или отрежьте кусок мяса, чтобы проверить уровень готовности.

Вид мяса	Состояние	Вес /кол-во кусков	Время приготовления
Птица	Филе без костей	250 г	13 – 16
		450 г	33 – 37
Свинина	Филе, ребрышки, отбивные	400 г	6 – 12

РЫБА И МОЛЛЮСКИ

Рекомендация:

1. Рыба считается готовой, когда ее мясо становится непрозрачным и легко разламывается вилкой.
2. Замороженную рыбу можно готовить на пару, не размораживая, если ее разделить перед приготовлением и увеличить время приготовления.

Сорт рыбы	Состояние	Вес /кол-во кусков	Время приготовления
Моллюски	Свежий	250 / 400 г	10 – 11
Креветки	Свежий	425 г	7
Мидия	Свежий	450 г	10 – 12
Раки	Замороженный	2 шт по 400 грамм	23 – 23
Филе рыбы	Замороженный	250 г	11 – 13
	Свежий	250 г	7 – 9

РИС

В чашку для риса насыпьте 200 г риса и 350 мл воды, добавьте специи и травы. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки (MAX). Поставьте чашку с рисом на нижний поддон и закройте крышкой. Запустите программу.

Продукт	Сорт	Вес /объем воды	Время приготовления
Рис	Белый	200 г / 300 мл	38 – 42

Правильная утилизация прибора



Данная маркировка указывает на то, что прибор не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте бытовые приборы ответственно, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Для того, чтобы утилизировать использованный прибор, воспользуйтесь специальными пунктами сбора отслуживших бытовых приборов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен прибор. Он сможет принять данный прибор для экологически безопасной переработки.

Утилизация упаковки: Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, поместите их в специальный ящик для мусора.



Цветная упаковка: Бумагу, следует поместить в специальный контейнер для бумажного мусора. Пластиковые упаковочные материалы и фольга должны быть выброшены в специальные контейнеры.

Сервис и ремонт

В случае, если прибор необходимо отремонтировать, пожалуйста, свяжитесь с продавцом или представителем производителя.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Телефон отдела дистрибуции: 09543 / 449-17 / -18,

Телефон сервисной службы: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Веб-сайт: <http://www.steba.com>