

Инструкция по эксплуатации

Уважаемый потребитель!

Благодарим вас за приобретение продукции KRONAsteel. Мы надеемся, что данный прибор оправдает ваши ожидания и станет прекрасным помощником на вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой вами модели.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

Данное изделие предназначено исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности, либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе организации, учреждения или предприятия. Использование изделия в целях, отличных от указанных выше, является нарушением правил эксплуатации.

Срок службы изделия составляет 3 (три) года. Срок службы изделия исчисляется с даты покупки или, при не возможности ее определения, с даты изготовления изделия, зашифрованной в серийном номере, находящемся на заводской этикетке изделия.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Пароварка

- Это устройство вырабатывает пар, который может привести к ожогам.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, в особенности в момент удаления крышки.
- При работе с пароваркой соблюдайте осторожность: все жидкости, детали кипятильника и конденсат нагреты до очень высокой температуры. Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Не разрешайте маленьким детям подходить близко к электроприбору и не допускайте свешивания шнура в тех местах, где до него может дотянуться ребенок.
- Никогда не пользуйтесь неисправной пароваркой. Осмотрите или отремонтируйте ее.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается погружать в воду пароварку, сетевой шнур или вилку. Держите панель управления чистой и сухой.
- Если пароварка не используется, отключите ее от сети питания.
- Никогда не ставьте пароварку на плиту или в духовку.
- Никогда не передвигайте пароварку, содержащую горячую пищу.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Прибор и его комплектующие запрещается мыть в посудомоечной машине.
- Этот прибор предназначен только для бытового применения.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКИ

Инструкция по эксплуатации

Пища

- Готовьте мясо, рыбу и морские продукты до полной готовности. Всегда используйте только размороженные продукты.
- Если Вы пользуетесь одновременно несколькими корзинами, кладите мясо, птицу или рыбу в нижнюю корзину, чтобы сырой сок не стекал на продукты внизу.
- Не подогревайте в пароварке приготовленный рис.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что ваш источник тока соответствует требованиям, приведенным на нижней стороне пароварки.
- Эта пароварка соответствует Требованиям Европейского Экономического Сообщества 89/336/ЕЕС.

Технические характеристики

Модель: KRFS01

Мощность: 900 Вт

Напряжение: 220–240 В ~ 50–60 Гц

Объем резервуара для воды, мл: 1450

Поддержание температуры: Да



Перед первоначальным использованием

1. Удалите упаковку и любые наклейки.
2. Вымойте детали пароварки: см. «Уход и очистка».
3. Протрите бачок для воды влажной, а затем сухой тканью.

Дата производства указана в серийном номере прибора, например:

23 11 0018



год месяц порядковый
производства номер модели

TM KRONAsteel

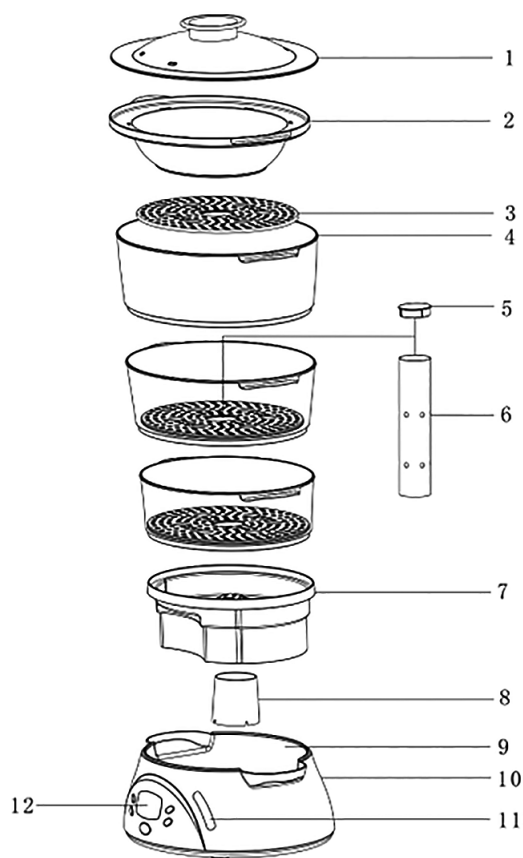
Изготовитель: «Тайшань Аисон Электроникс КО., ЛТД.» №2 Тангмэй Мэйцзилинг, промышленный парк Тяньлун, город Доушань, город Тайшань, провинция Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Сигма Трейд», 192102, г. Санкт-Петербург, вн.тер.г. муниципальный округ Волковское, ул. Софийская, дом 17, лит. А, помещ. 8-Н, комната 352

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКИ

Инструкция по эксплуатации

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Крышка
2. Чаша для варки риса
3. Кольца корзины
4. Съёмные лотки
5. Диск
6. Трубка для подачи пара

7. Поддон для сбора капель
8. Выход пара
9. Резервуар для воды
10. Основание
11. Индикатор наполнения водой
12. Элементы управления

Инструкция по эксплуатации

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВАРКИ

- Не устанавливайте пароварку вблизи стен и навесных шкафчиков: пар может их повредить.
- Приправляйте еду после ее приготовления. Если приправа попадет в воду, она может повредить нагревательный элемент.

1. Установите сетчатый фильтр в резервуар для воды. (Он предотвращает попадание твердых частиц на нагревательный элемент.)

2. Заполните резервуар холодной водой. Убедитесь в том, что вода находится между отметками «Min» и «Max» (Заполнение водой до отметки «Max» позволяет получать пар приблизительно в течение 60 минут.)

- Пароварка снабжена нагревательным элементом, который имеет специальное покрытие, предотвращающее отложение на нем накипи, что удлиняет срок службы и повышает эффективность вашей пароварки. Однако, если вода в вашем доме является жесткой, то рекомендуется ее фильтровать.
- Ничего не добавляйте к воде (даже соль или перец), это может повредить нагревательные элементы
- Чтобы избежать понижения уровня воды ниже отметки «Min» можно добавить воду во время приготовления. Добавьте воду через воронку для доливки воды, стараясь не переполнить пароварку.

3. Установите лоток для сбора капель на основание и убедитесь в том, что ручка вошла в прорези на основании.

4. Установите съемные лотки (ободком кверху) на соответствующие кольца корзины — все лотки пронумерованы для облегчения установки.

5. Установите диск в центр лотка 2.

6. Заложите продукты, а затем установите корзины на основание, внизу должна быть корзина с самым маленьким номером, а сверху с самым большим

Использование чаши для риса

- Залейте воду и положите рис в чашу для варки риса. Установите чашу для варки риса в корзину.

(При этом в других корзинах при необходимости также можно готовить продукты.)

7. Установите крышку, подключите пароварку к электросети. Загорается весь дисплей, и включается звуковой сигнал. (Если дисплей не загорается, нажмите кнопку **СТАРТ**).

ВЫБОР ИЗ МЕНЮ

Нажмите кнопку **МЕНЮ**, после каждого нажатия этой кнопки на дисплее будут прокручиваться пункты меню, в которых воспроизводится время приготовления и предлагаемый режим использования.

Имеются следующие пункты меню:

- KEEP WARM (10 минут сохраняется тепло),
- морепродукты 10 минут,
- яйца 12 минут,
- рыба 15 минут,
- овощи 20 минут,
- куски цыпленка 35 минут,
- рис 40 минут.

После того, как на дисплее появится время, оно может быть увеличено или уменьшено с помощью кнопок «+» или «-». После того, как нужное время

Инструкция по эксплуатации

выбрано, нажмите кнопку **СТАРТ**. Для остановки процесса приготовления на пару нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку **СТОП**.

Как установить нужное время

Чтобы выбрать время отличное от того, которое воспроизводится на дисплее (45 минут), нажмите кнопку «+» или «-» для того, чтобы увеличить или уменьшить продолжительность приготовления пищи. Когда на дисплее появится нужное вам время, нажмите кнопку **СТАРТ**, после этого пароварка включается, и начинает мигать символ приготовления пищи. Для остановки процесса приготовления на пару нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку **СТОП**.

- Если в течение 1 минуты после того, как на дисплее появилось меню/время, кнопка **СТАРТ** не нажимается, то дисплей гаснет. Для того чтобы снова выбрать программу, нажмите кнопку **СТАРТ**.
- При нажатии кнопки **СТАРТ** и после выключения пароварки будет подаваться звуковой сигнал.

Функция хранения готовых блюд в горячем виде

Наиболее ароматной и питательной является только что приготовленная пища. Однако если вы хотите сохранить пищу горячей в течение непродолжительного времени, выберите в меню **KEEP WARM** (сохранить горячей), и, в случае необходимости, отрегулируйте время.

8. Выключите пароварку из сети и вымойте после использования.

ВНИМАНИЕ!

В конце цикла приготовления пищи пароварка автоматически переключается в режим сохранения тепла на 20 минут. В течение этого времени пароварка периодически включается и отключается. Соблюдайте осторожность, поскольку парообразование может произойти неожиданно.

Для того чтобы выключить пароварку или отменить установку сохранения пищи в горячем состоянии, нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку **СТОП**.

Советы

- Конденсат, образующийся на верхней корзине, будет стекать в нижнюю. Поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- Жидкость, накапливающаяся в поддоне для сбора капель, прекрасно подходит для приготовления супов или может использоваться в качестве бульона. Но будьте осторожны, она очень горячая.
- Вы также можете использовать чашу для варки риса для приготовления какого-либо блюда в жидкости, например, овощей в соусе или варки рыбы.
- Оставляйте свободное пространство между кусочками продуктов. Помещайте более толстые кусочки ближе к краям.
- Большие количества продуктов следует перемешивать при полуготовности.
- Небольшие количества приготавливаются быстрее больших.

Инструкция по эксплуатации

- Кусочки одинакового размера готовятся равномерно.
- Как и в случае с обычной духовкой, Вы можете добавлять продукты в процессе приготовления. Если какие-то продукты готовятся быстрее, положите их позже.
- Если Вы откроете крышку, пар выйдет и приготовление пищи займет больше времени.
- Пища будет продолжать приготавливаться даже после выключения пароварки, поэтому вынимайте ее немедленно.
- На с рекомендациями по приготовлению приведено примерное время приготовления, рассчитанное для нижней корзины. Чем выше располагаются продукты, тем дольше они готовятся. Таким образом, прибавляйте по 5-10 минут для продуктов в каждой следующей (расположенной выше) корзине. Перед подачей на стол проверяйте готовность пищи.
- Если продукты недоварены, повторно установите время. Возможно, потребуется добавить воду.

Использование трубки для подачи пара

Используйте трубку для подачи пара, если вы хотите приготовить одновременно большое количество одинаковых продуктов, таких как, например, фрукты или овощи.

1. Поместите одинаковые количества одного и того же продукта на каждый ярус. (Если это возможно, порежьте продукты на куски одинакового размера).

2. Выполните шаги с 1 по 4 раздела ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВАРКИ.

3. Установите собранный лоток, промаркированный цифрой **1**, в пароварку.

4. Установите трубку для подачи пара вертикально в центре нижнего лотка, а затем установите собранный лоток **2** на трубку для подачи пара. При использовании трубки для подачи пара диск должен быть снят.

5. Установите сверху собранный лоток **3**.

6. Установите крышку.

Важная информация

При использовании трубки для подачи пара должны быть установлены все три корзины.

Инструкция по эксплуатации

УХОД И ОЧИСТКА

- Перед очисткой выключите пароварку, отсоедините ее от сети и дайте ей остыть.
- Никогда не погружайте основание пароварки в воду, и не допускайте попадания воды на шнур питания и вилку.

Очистка резервуара для воды

- Вылейте воду, затем ополосните теплой водой и высушите.

Очистка внешней поверхности

- Протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.

Остальные детали

- Вымойте, затем вытрите насухо.
- Запрещается мыть детали пароварки в посудомоечной машине.
- При хранении установите собранные корзины друг в друга, начиная с корзины с самым большим номером, и кончая корзиной с номером 1.
- Уберите лишний шнур в задний отсек пароварки.

Удаление накипи

Удаление накипи повышает эффективность пароварки и способствует увеличению ее срока службы.

1. Залейте в бак осветленный уксус до отметки «Min». Средства для удаления накипи использовать запрещается.

2. Установите лоток для сбора капель, собранные корзины и крышку.

3. Вставьте вилку в розетку и установите таймер на 20–25 мин. Убедитесь в том, что помещение хорошо вентилируется. Если уксус начинает переливаться через край, отключите пароварку от сети.

4. Отсоедините шнур электроприбора от сети. После остывания пароварки слейте уксус и несколько раз ополосните резервуар водой. Промойте лоток для сбора капель, кольца корзины, лотки и крышку.

Обслуживание и уход

- Если шнур питания оказался поврежден, в целях безопасности замените его в уполномоченном сервисном центре.

Если потребуется помощь:

- при использовании пароварки или
- для ее обслуживания или ремонта обращайтесь в магазин, где вы приобрели пароварку.

СОВЕТЫ

ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Указанные продолжительности приготовления пищи являются только рекомендациями применительно к использованию нижней корзины.

Овощи

- Вымойте овощи перед приготовлением. Удалите стебли и при желании снимите кожицу (см. табл. стр. 9)

Птица и рыба

- Не переполняйте корзины (см. табл. стр. 9).

Каши и крупы

- При использовании чаши для варки риса вы все же наливаете воду в бачок для воды. Но в чашу вы можете налить другую жидкость – например, вино или бульон. Вы можете добавить в нее приправы, рубленый лук, петрушку, миндаль или нарезанные грибы (см. табл. стр. 10).

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКИ

Инструкция по эксплуатации

ОВОЩИ	Количество	Приготовление	Минуты
Спаржа	454 г	Очистить	15
Зеленая фасоль	454 г	Почистить	15–20
Вьющаяся фасоль	454 г	Почистить и тонко нарезать	15–20
Брокколи	454 г	Порезать на кочанчики	20
Брюссельская капуста	454 г	Порезать и удалить основание	25
Белокачанная капуста	1 маленький кочан	Порубить кочан	25
Морковь	454 г	Тонко нарезать	20
Цветная капуста	1 средняя головка	Порезать на кочанчики	25
Кабачки	454 г	Тонко нарезать	15
Сельдерей	1 головка	Тонко нарезать	15
Лук порей	3–4	Тонко нарезать	15
Манжту, спаржевая фасоль	227 г	Почистить	15
Грибы (шляпки)	454 г	Обтереть	10
Пастернак	454 г	Порезать кубиками или тонкими дольками	15
Горох	454 г	Вывушить	15
Картофель молодой	454 г	Обтереть	30

ПРОДУКТЫ	Количество	Минуты	Комментарии
Курица, грудки без костей	4–5	30	Готовьте до мягкости и полной готовности
Моллюски	454 г	10	Готовьте до раскрытия раковин
Креветки среднего размера	454 г	10	Готовьте до приобретения розового цвета
Филе рыбы	227 г	10	Готовьте до разделения на кусочки
Рыбные стейки	2,5 см толщиной	15–20	Готовьте до разделения на кусочки
Рыба целиком	340 г	15–20	Готовьте до разделения на кусочки
Хвосты лобстеров	2–4	20	Готовьте до красного цвета
Мидии	454 г	15	Готовьте до раскрытия раковин
Устрицы	6	15	Готовьте до раскрытия
Эскалопы	227 г	15	Готовьте до мягкости и полного прогревания

ЯЙЦА	Приготовление	Минуты
Приготовление вареных* яиц в скорлупе или без скорлупы	Используйте чашку или формочку для варки без скорлупы	10–12 – в мешочек 15–20 – вкрутую

* При варке яиц устанавливайте их в держатели для яиц, которые имеются на лотках.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОВАРКИ

Инструкция по эксплуатации

ПРОДУКТЫ	Количество	Жидкость для добавления в чашу для риса	Минуты
Белый длиннозернистый рис (например, быстро приготавливаемый Basmati)	100 г 200 г 300 г	125 мл 250 мл 375 мл	25 30 35
Бурый рис	100 г 200 г 300 г	125 мл 250 мл 375 мл	40 45 50
Кукус	200 г	150 мл теплой воды	15–20
Каша	75 г	450 мл молока/воды	40 (помешать при полуготовности)
Рисовый пудинг	75 г риса для пудинга	25 г неочищенного сахара и 375–500 мл молока	80 (через час помешать и переустановить таймер, при необходимости добавить воды)

Инструкция по эксплуатации

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Все материалы, используемые при изготовлении тостера, являются экологически приемлемыми и допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и используйте соответствующие способы раздельного способа сбора отходов.



Подержанные или пришедшие в негодность приборы не являются бесполезными отходами. Различные материалы, используемые в конструкции Вашего прибора, могут быть утилизированы. Для получения информации о возможностях утилизации обратитесь к своему продавцу или же в местный административный орган.

ХРАНЕНИЕ

Необходимо хранить в сухом месте, вдали от источников повышенных температур и воздействия солнечных лучей. При хранении необходимо избегать резкого перепада температур. Хранить без упаковки не допускается.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Категорически не допускается падение и любые механические воздействия на упаковку при транспортировке.

ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.



www.krona.ru

Телефоны центра технической поддержки:

8 495 797 85 46

для Московского региона

8 800 700 85 46

для других регионов РФ